



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000147

Registrata in data 26 Dic 2015 alle ore 23:28

da PASQUALINO ROSSI

LA PIZZA SCONCIATA

PIZZA FRITTA CON MARMELLATA DI SAN MARZANO D.O.P. SCAGLIE DI CONCIATO ROMANO STAGIONATO 6 MESI DELL' AZIENDA LE CAMPESTRE

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone

200 g IMPASTO PER PIZZA
20 g MARMELLATA DI SAN MARZANO D.O.P.
SCAGLIE DI CONCIATO ROMANO
BASILICO FRESCO

Preparazione

STENDERE IL PANETTO DI PASTA PER LA PIZZA E IMMERGERE IN OLIO ABBONDANTE E BEN CALDO, FRIGGERE PER 3 MINUTI , ULTIMARE LA PREPARAZIONE CON MARMELLATA DI SAN MARZANO DOP , SCAGLIE DI CONCIATO ROMANO E BASILIO.

BUON APPETITO PIZZOSAMENTE SCONCIATO!

Vino consigliato

ASPRINIO D'AVERSA SPUMANTIZZATO