



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000821

Registrata in data 26 Ott 2016 alle ore 10:28

da FRANCO GALLIFUOCO

La Saracena

Il nome Saracena è stato attribuito a questa pizza per sottolineare la provenienza delle melanzane, le quali furono introdotte in Europa nel IV secolo dagli Arabi, ma negli anni sono sempre più diventate un prodotto tipico utilizzato in particolare nella cucina meridionale. Questa pizza, come tante altre delle mie creazioni, cerca di rappresentare i piatti tipici del Sud con una rivisitazione, e per questo viene utilizzato il pomodorino del Vesuvio, la provola di Agerola, l'olio dell'Irpinia, il lardo e l'impasto leggero di tipo napoletano.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persona

270 g di impasto per pizza tipo napoletano
100 g di melanzane bianche
80 g di provola di Agerola
100 g di pomodorini gialli e rossi del Vesuvio
n. 6 fettine di lardo
olio dell'Irpinia

Preparazione

Una volta steso il disco di pasta, farcire la pizza con pomodorini gialli e rossi e la provola e metterla in cottura. Preparare 4/6 involtini di lardo con all'interno le melanzane precedentemente tagliate e fritte. Farcire la pizza dopo la cottura con basilico, gli involtini e ulteriori melanzane.