



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000801

Registrata in data 17 Ott 2016 alle ore 11:01

da GIANFRANCO IERVOLINO

La Terrona...

Una pizza creata da me per sostituire la wurstell e patatine dando l'opportunità anche ad un bambino di mangiare cose genuine!

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un panetto di pasta della pizza napoletana s.t.g.
200 g di patate pasta gialla di Avezzano "AGRIA"
100 g salsicce di maialino nero casertano
olio ex vergine di oliva d.o.p. campano Pregio
100 g di provola di Agerola

Preparazione

Tagliare le patate a rondelle dello spessore di 3 mm e condire con sale grosso, olio e rosmarino. Mettere nel forno a 180° per circa 15 minuti, tagliare la provola a julienne, condire la pizza compreso la salsiccia e infornare a 440° per circa 70/80 secondi.

Vino consigliato

Asprinio d'Aversa