



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000324

Registrata in data 15 Mar 2016 alle ore 10:30

da TIZIANO TERRACCIANO

La Tortano

Già dal profumo, che si sprigiona dalla cottura, difficilmente qualcuno potrà resistere a questa pizza che richiama il Tortano Napoletano. Considerando poi il tocco finale delle scagliette di pecorino romano all' uscita dal forno, il profumo assume un ulteriore connotazione che invoglia a doverla mangiare quanto prima, e a quel punto non si potrà fare a meno di chiudere gli occhi rapiti da quel godimento che travolge gusto e olfatto!

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 2 persone

1 panetto per la pizza
Dadini di salame
Pancetta
Prosciutto cotto
Provolone
Sugna
Pepe
Pecorino romano

Preparazione

Stendere il panetto lasciando il disco più alto.
Cospargere il disco con la sugna e il pepe.
Mettere i dadini di salumi e formaggio in modo che per mezza altezza sprofondino nel disco lasciato più alto appositamente.
Cuocere in forno e all' uscita cospargere di scagliette di pecorino romano.

Vino consigliato

Greco di Tufo