



**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