MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000451
Registrata in data 22 Apr 2016 alle ore 11:15
da GIANFRANCO IERVOLINO

LA VELLUTATA DI ZUCCA

Una pizza autunnale con varie consistenze, dal morbido al croccante, per esaltare molto il nostro territorio campano soprattutto quello del Vesuvio. Una delle prime pizze in Campania dove è stato usato come ingrediente di complemento "LA GRANELLA DI NOCCIOLA " 2011.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto della pizza STG napoletana 24 h
Zucca del monte somma
Porcino spadellato della valle delle delizie Vesuvio
Provola affumicata di Agerola
Pancia stufata del maialino nero casertano
Olio del monte dell'Alburno
Parmigiano Reggiano
Granella di nocciola
Rosmarino

Preparazione

La zucca va stracotta con profumo di rosmarino e frullata; poi si aggiunge il porcino a lamelle spadellato e reso croccante; la provola tagliata a julienne e all'uscita dal forno i ciuffi di rosmarino insieme alla granella di nocciola.

Vino consigliato

Piedirosso frizzante delle cantine Sorrentino Boscotrecase Napoli