



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000860**

**Registrata in data 29 Nov 2016 alle ore 12:15**

**da GIANFRANCO IERVOLINO**

## **Libero Bovio**

Una pizza dedicata ad uno dei più grandi autori della canzone classica napoletana, come le sue canzoni, con ingredienti semplici ma allo stesso tempo dal gusto ineguagliabile.

Tempo di preparazione: 2 ore

### **Ingredienti per 1 persone**

Un panetto di pizza napoletana 280 g  
n. 6 fette di bresaola lgp  
epigramma di provolone del monaco DOP di Vico Equense  
crema di noci (fatta in casa)  
panna  
germogli e gherigli di noci q.b.  
olio extravergine Torretta  
100 g di fior di latte di Agerola

### **Preparazione**

Affettare la bresaola, preparare le scaglie di provolone, frullare le noci e aggiungere panna acida fresca quindi cuocere solo la focaccia con fior di latte e all' uscita mettere gli ingredienti rimasti e aggiungere un filo di olio.

### **Vino consigliato**

caprettone spumantizzato di Setaro