



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000713

Registrata in data 19 Lug 2016 alle ore 11:13

da FABIO CRISTIANO

L'Impazzita

L'impazzita ha un cornicione ripieno fritto con ricotta e poi è farcita con provola affumicata dei monti Lattari, prosciutto crudo di Parma, olio extravergine di oliva, taralli sbriciolati, basilico.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un panetto di impasto per pizza

Farcitura

80 g di provola dei monti Lattari

60 g di prosciutto crudo di Parma

olio q.b.

80 g di taralli

30 g di ricotta

basilico q.b.

Preparazione

Una volta steso il disco di pizza stendere uno strato sottile di ricotta e mettere il cordone di pasta frita ed avvolgere nel cornicione, mettere la provola nel centro della pizza e cuocere. A fine cottura aggiungere il tarallo sbriciolato, il prosciutto crudo, basilico e olio d'oliva e servirla pure buon appetito!