



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000199

Registrata in data 18 Gen 2016 alle ore 12:52

da ALESSIO ARRUFFO

Mamma Stefania

Pizza con fondo di pomodoro, basilico cornicione ripieno di ricotta, grana grattugiato, olio EVO e mozzarella di bufala campana tagliata in quattro e aggiunta dopo la cottura.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Panetto di pasta per pizza da 300g
Ricotta di fucella
Mozzarella di bufala campana 250g
Basilico
Grana padano
Olio EVO della toscana
Pomodoro pelato dell' agro sarnese

Preparazione

Stendere il disco di pasta e riempire il cornicione di ricotta.

Stendere il pomodoro e aggiungere la grana e l'olio:

All' uscita dal forno disporre i quattro spicchi di mozzarella di bufala a fiore, condire con basilico ed un filo d'olio EVO sulla mozzarella.

Vino consigliato

Fiano di Avellino che si sposa alla perfezione con la grassosità della bufala campana.