



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000438

Registrata in data 11 Apr 2016 alle ore 09:39

da PATRICK RICCI

Mangalica (ricordo di una merenda scolastica)

Pizza condita con pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto di mangalica, cetriolini sott' aceto e finta maionese di senape.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un panetto di impasto per pizze

Salsa di pomodoro

Fiordilatte

Prosciutto cotto di mangalica

Cetriolini sott' aceto fatti in casa

Finta maionese di senape: preparata con una parte di latte di riso, due parti di olio di semi di girasole e senape.

Preparazione

Stendere l' impasto e condirlo con la salsa di pomodoro. Infornare la pizza nel forno di pizze. A cottura quasi ultimata aggiungere il fiordilatte e continuare a cuocere. Una volta tolta dal forno condire la pizza con il prosciutto cotto di mangalica, la finta maionese di senape e con fettine di cetriolini sott' aceto.