



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000045

Registrata in data 25 Nov 2015 alle ore 12:31

da PATRICK RICCI

sockeye

Una tartina al salmone, di quelle per aperitivo..rivisitata a modo mio sotto forma di pizza

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persona

straccetti di burrata
perlage di tartufo nero
salmone sockeye tagliato a fettine sottili
ravanella
salina di olio e.v.o. e prezzemolo fresco
olio e.v.o.

Preparazione

cuocere l'impasto per pizza nel forno senza nessuna aggiunta all'uscita tagliare in otto spicchi la focaccia e condire ogni fetta con olio, aggiungere in sequenza i seguenti ingredienti: un cucchiaino di stracotto di burrata, fettina di salmone una dose di perlage pari ad una sfera di circa 1 cm di diametro, una fettina di ravanella tagliata con mandolina e infine aggiungere la salina precedentemente preparata di olio e prezzemolo

Vino consigliato

Bianco non strutturato tipo garganega o un rosè; ottimo l'abbinamento con champagne rosato.