



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000052

Registrata in data 26 Nov 2015 alle ore 18:50

da SALVATORE SUSTA

PizzaFiocco

Una pizza che riesce ad evocare le nostre amate ricette familiari (quelle della nonna, per intenderci). Al primo boccone, viene subito in mente la parte superiore del "gattò" (Gâteau), ricetta tipica Napoletana.

L'idea nacque in sera a cena con amici mangiando un gattò di patate. Il gradimento della croccantezza sulla superficie ed il morbido all'interno, ci fece "scattare la scintilla".

Nella cottura bisogna garantirsi la caramellizzazione dei fiocchi di patata: solo così si può definire la vera PizzaFiocco

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 2 persone

Disco di pizza 270 gr., prosciutto cotto, mozzarella, patate lesse, sale, formaggio stagionato, olio extra e pepe.

Preparazione

Primo passaggio stendere la pizza disporre un filo d'olio sul disco, appoggiare le fette di prosciutto cotto poi aggiungere la mozzarella tagliata sottile, prendere le patate lesse inserirle nello schiacciap patate e distribuire omogeneamente i granelli di patata su tutta la superficie, completare con formaggio stagionato pepe e olio extravergine.

Nella cottura bisogna garantirsi la caramellizzazione dei fiocchi di patata solo così si può definire la vera PizzaFiocco

Vino consigliato

Asprinio d'Aversa