MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000155
Registrata in data 31 Dic 2015 alle ore 02:45
da GAETANO GIGLIO

Margherita 2.0 al doppio San Marzano di Gaetano Giglio

Per i veri amanti del pomodoro S. MARZANO DOP

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 disco di pasta
Fior di latte o Mozzarella di Bufala
Pomodoro S. MARZANO DOP passato
Pomodoro S. MARZANO DOP schiacciato a mano
Basilico
Olio extra vergine d' oliva DOP
Parmigiano Reggiano

Preparazione

Stendere il disco di pasta, condire all' ombra con pomodoro S. MARZANO DOP passato, cospargere il disco di tante foglie di basilico, schiacciare il pomodoro S. MARZANO DOP con le mani ed adagiarlo sulla pizza.
Infine aggiungere fior di latte o bufala, parmigiano reggiano, olio extra vergine di oliva a crudo