



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001334

Registrata in data 23 Mag 2017 alle ore 15:50

da MARCO ATTANASIO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Maschera di Pulcinella

Pizza dedicata alla maschera napoletana.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

80 g di melanzane
80 g di funghi trifolati
150 g ricotta di bufala
100 g di provolone dolce
50 g di salsiccia
120 g di friarielli
40 g di mozzarella di bufala campana
olio extravergine d'oliva.

Strumenti di cottura

Padelle

Preparazione

Stendere il disco di pasta, spalmare la ricotta per metà pizza al bordo del cornicione, mettere melanzane e funghi e chiudere il cornicione. Mettere una strisciola di impasto in modo da dividere la pizza. Nella parte superiore metteremo il formaggio ed il fior di latte. Mentre nella parte sottostante la salsiccia ed i friarielli. A cottura ultimata la mozzarella di bufala.

Vino consigliato

Aglianico del beneventano