



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000404

Registrata in data 30 Mar 2016 alle ore 08:15

da ANDREA CAROTENUTO

Mentonnata

Mi sono ispirato a ingredienti estivi per una pizza con un tocco di freschezza dato dalla menta e il tonno che si sposa bene con il pomodoro San Marzano.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un panetto di impasto della pizza 250 g
Per la farcitura
Mozzarella DOP campana 90 g
Pomodoro a filetto S.Marzano DOP 70 g
Tonno dell' Oceano Pacifico 65 g
Menta acquatica europea q.b.
Limone di Sorrento igp tritato q.b.
Olio evo q.b.

Preparazione

Una volta disteso l' impasto disporvi la mozzarella di bufala tagliata a quadratini, aggiungere il San Marzano a filetto a fantasia e si aggiunge il tonno (nel mio caso ho scelto una disposizione a fiore), poi la menta sia in cottura che all' uscita (a crudo).

Ultimo tocco una volta sfornata una grattatina di scorza di limone.