



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002121 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Ott 2018 alle ore 09:16

da MASSIMO PERNA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Morso pizza

Un boccone di pizza fantasioso.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

Una pallina di impasto da 80 g

50 g di straccetti di bufala

20 g di pomodoro San Marzano dop

n. 1 calamaro

n. 5 vongole

sale, pepe, prezzemolo q.b.

olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Farina del Mulino Caputo, straccetti di bufala Turillo, olio evo frantoio Moscato

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Tagliare il calamaro a rondelle, cuocere con uno spicchio d'aglio, olio e acqua, a fine cottura aggiungere le vongole fino alla loro apertura.

Stendere e cuocere nel forno la pallina di impasto.

Prendere un piatto fondo, creare uno specchio con il pomodoro San Marzano a crudo, precedentemente passato, adagiare il morso pizza.

Farcire con il calamaro, le vongole, gli straccetti di bufala, un filo d'olio a crudo e prezzemolo.