



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002569 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Set 2018 alle ore 10:02

da STEFANO NAPPI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Nappizzchenoce

Semplice, delicato, raffinato che ti regala un mix di sapori del nord Italia.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

300 g di impasto per pizza

50 g crema di noci

30 g gorgonzola

80 g di provola

n. 4 fettine di speck

una grattugiata di Parmigiano Reggiano

Prodotti utilizzati

Noci, gorgonzola, provola di Agerola, speck del Trentino, Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Prendere un pannello di impasto da 300 grammi e stenderlo fino ad avere una pizza di 33 cm, spalmare la crema di noci, aggiungere gorgonzola e provola quindi cuocere a una temperatura di 380°/400° e a fine cottura aggiungere speck e scaglie di Parmigiano.

Vino consigliato

Vino rosso locale