



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000843

Registrata in data 07 Nov 2016 alle ore 16:26

da ANTONIO PUOPOLO

Passeggiata autunnale

Pizza ricca di sapori e molto semplice da preparare.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

n.1 barattolo fagioli cannellini

80 g di fiordilatte

80 g di pancetta piccante

n.1 mazzetto di cicoria

10 g di pepe rosa.

Preparazione

Preparate il disco di pasta poi aggiungete il fiordilatte e infornate. Poi saltate in padella la cicoria con olio, sale, peperoncino e mezzo spicchio di aglio. Poi frullate i fagioli cannellini con olio. Dopo di che prendere la pancetta e mettetela in forno fino a renderla croccante. Una volta tirata fuori la pizza e spalmate la crema su tutto il disco, poi fate dei nidi di cicoria. Infine appoggiate la pancetta sopra e mettete un po' di pepe rosa intero su tutta la pizza.

Vino consigliato

Sassicaia