MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000522
Registrata in data 27 Giu 2016 alle ore 16:38
da CIPRIANO CIPRIANO

Pizza agrumina

Pizza dal sapore mediterraneo, un intreccio tra la delicatezza del salmone e il gusto deciso degli agrumi.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un cucchiaio da cucina di panna chef
40 g di salmone crudo tagliato alla julienne
60 g di mozzarella di bufala affumicata
Buccia di limone grattuggiata
Olio extra vergine di oliva q.b

Preparazione

Stendere un panetto di impasto da 300 g, applicare un cucchiaio di panna su tutta la circonferenza della pizza, aggiungere in modo omogeneo salmone crudo tagliato alla julienne, tagliare a fettine sottili mozzarella di bufala affumicata.
Far cuocere la pizza omogeneamente in un forno a legna per circa 3 minuti, all' uscita dal forno aggiungere buccia di limone grattugiato q.b,un filo di olio extra vergine di oliva a crudo e basilico.