



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003245 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 27 Feb 2020 alle ore 17:05**

**da PIERLUIGI POLICE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Pizza Allardiata

La Allardiata è una pizza che prende spunto dal tipico piatto della cucina Napoletana molto saporito semplice e veloce da preparare. Il sugo è abbastanza povero preparato con pochi ingredienti ma molto saporiti che fanno la differenza e lo rendono gustoso, protagonista è il lardo da cui deriva il nome.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per la base:

1 Disco pizza

Farcitura:

30 g Antico Pomodoro di Napoli

q.b. Soffritto di cipolla e aglio

80 g Lardo di Grigio del Casentino

q.b. Pecorino Bagnolese

q.b. Olio extravergine di olive

### Strumenti di cottura

Forno per pizze

### Preparazione

Ammaccare il disco di pasta e dopo aver spennellato il soffritto aggiungere il lardo a fette finemente tagliato.

Aggiungere poi il sugo e cospargere la superficie con pecorino e olio.

Cuocere la pizza allardiata in forno per 1 minuto circa

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Vino consigliato

Birra India Pale Ale

### La ricetta ha partecipato a:

Novità menu Inverno 2019/2020