



Ricetta N. RE000342

Registrata in data 16 Mar 2016 alle ore 13:30

da GAETANO GIGLIO

Pizza Casatiello

Sono amante della cucina e della tradizione ma il casatiello napoletano no, non lo sopporto.

Ricordo che mangiavo solo quello che c'era dentro, il mio rifiuto era ed è anche oggi nei confronti dell'impasto, troppo pesante nonostante il suo essere invitante ed appetitoso.

Ed allora in occasione della Santa Pasqua, come "accontentare" chi come me ha lo stesso problema?

Facile, mettiamo tutto su una pizza con un piccolo intruso a fine cottura che rievocherà il retrogusto del Casatiello.

Scopriamo cos'è!

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persona

Disco di impasto per pizza

Sugna

Salame

Cicoli

Prosciutto cotto

Emmenthal

Uovo sodo

Pepe

Pecorino Romano grattugiato

Parmigiano Reggiano grattugiato

Provola

Tarallo alle Mandorle

Preparazione

Stendere il disco di impasto, riempire il cornicione con sugna, salame, cicoli, prosciutto cotto, emmenthal, uovo sodo, pecorino romano, pepe e parmigiano.

Chiudere il cornicione e condire al centro con cicoli, provola, pepe, romano e parmigiano, olio evo.

All'uscita sbriciolare il tarallo alle mandorle e servire.

Tripla Orgasmo !

Vino consigliato

Simpaticamente consiglio un vino "rigorosamente" rosso che prende alla testa !

Ovviamente non vale se come me siete astemi e vi ubriaca anche una goccia di Tavernello !