



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000326

Registrata in data 15 Mar 2016 alle ore 11:15

da CIRO SALVO

Pizza dell' alleanza

Pizza con conciato romano, lardo e cipolla ramata di Montoro. E' una pizza dall' intenso profumo e perfettamente equilibrata.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Fior di latte di Agerola
Lardo
Cipolla ramata di Montoro
Conciato Romano
Olio extra vergine di oliva

Preparazione

Stendere un disco di impasto in modo sottile e uniforme.

Mettere prima il lardo tagliato a dadini piccolissimi, poi il fior di latte a listelli e infine la cipolla ramata di Montoro tagliata a fettine sottili.

Cuocere in forno a 450-500 gradi e all' uscita mettere le scaglie di conciato romano e un filo di olio extra vergine Dop.