



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000836

Registrata in data 07 Nov 2016 alle ore 12:11

da PASQUALINO ROSSI

Pizza Diamante

Una pizza dai sapori unici tipici dell'alto casertano, dal guanciale di maiale di razza casertana al tartufo nero del Matese.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone

250 g di pasta per la pizza

120 g di mozzarella di bufala campana d.o.p.

80 g di guanciale di maiale di razza casertana

Tartufo nero del Matese abbondante

olio extra vergine di oliva itrana

Preparazione

Stendere il panetto su un piano di marmo o legno, aggiungere la mozzarella ed infornare. All'uscita dal forno aggiungiamo il guanciale tagliato sottile, scaglie di tartufo nero, pepe nero e olio extra vergine di oliva.

Buon appetito!

Vino consigliato

Aglianico del Taburno DOCG, cantina Fattoria la Rivolta