



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002501 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 06 Ago 2018 alle ore 12:12**

**da MATTIA COSTANTINO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Pizza Mortazza

Pizza dal sapore Bolognese condita con mortadella IGP accompagnata dalla cremosità del gorgonzola DOP

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

Farina 180 g

Acqua 110 g

Sale 5 g

Lievito 0.2 g

Per la farcitura:

Gorgonzola DOP 20 g

Provola affumicata 40 g

Olio EVO qb

Mortadella IGP Bologna 80 g

Granella pistacchio 10 g

### Prodotti utilizzati

Mortadella IGP Bologna, Gorgonzola DOP

### Strumenti di cottura

forno a legna

### Preparazione

Stendere il panetto e condire con gorgonzola, provola affumicata e olio EVO, cuocere in forno a legna e a cottura ultimata aggiungere la mortadella e condire con granella di pistacchi.