



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000150

Registrata in data 30 Dic 2015 alle ore 17:18

da PASQUALINO ROSSI

PIZZA MUSSILLO DELLA PIZZERIA ELITE

CON QUESTA PIZZA HO PENSATO AL BACCALA' IN CASSUOLA, QUESTA PIZZA DAL SAPORE UNICO E ORIGINALE, IDEATA GIA' NELLO SCORSO NATALE. PER PORTARE UN GUSTO FAMILIARE IN PIZZERIA CON UNA RICETTA PARTICOLARE

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone

250 g DI PASTA PER LA PIZZA
100 g DI FILETTO DI BACCALA'
50 g DI POMODORO SAN MARZANO
60 g POMODORINO DI CORBARA
CAPPERI DI PANTELLERIA
OLIVE NERE CAIAZZANE
AGLIO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
PREZZEMOLO
ORIGANO

Preparazione

Spianare il panetto di pasta, inserire il san marzano dop, i pomodorini di corbara, il filetto di baccala', capperi, olive nere, origano aglio e olio, a fine cottura olio a crudo e prezzemolo, servire ben calda con aggiunta di peperoncino... pizzosamente buona pizza mussillo ;-)

Vino consigliato

Fiano di Avellino