



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000928**

**Registrata in data 29 Dic 2016 alle ore 10:01**

**da PASQUALINO ROSSI**

## Pizza Natalina

Natalina, una pizza semplice e saporita con mozzarella di bufala campana Dop, zucca biologica arrostita, burrata di Putignano, alici di Menaica presidio Slow Food, olio extravergine di oliva pisciottana Marsicani.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

260 g di pasta per la pizza pronta  
80 g di mozzarella di bufala campana Dop  
60 g di zucca biologica arrostita  
60 g di burrata di Putignano  
n. 4 filetti alici di Menaica  
Olio extravergine q.b. di oliva pisciottana Marsicani.

### Preparazione

Stendere il panetto di pasta, condire con mozzarella di bufala campana Dop, zucca arrostita e infornare a 450° per 80-90 secondi. A fine cottura ultimare la preparazione con burrata, alici di Menaica e olio. Semplicemente gustosa e saporita!

### Vino consigliato

Greco di Tufo Cutizzi