



Ricetta N. RE001281

Registrata in data 27 Apr 2017 alle ore 13:53

da MICHELE CASTALDO

## Pizza "Pasta e Patate"

La pizza "Pasta e Patate" nasce dalla creatività di Michele Castaldo e dalla volontà di ricreare sul celebrato disco di pasta lievitata uno dei piatti più famosi della cucina tradizionale napoletana, che attualmente si ritrova un po' in tutte le classiche osterie partenopee. Da oggi, con la ricetta di Michele la "Pasta e Patate" la troveremo anche nella sua pizzeria!

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Un panetto da 270 g  
50 g di patate lesse tagliate a fette  
20 g di vellutata di carote  
20 g di vellutata di cipolla  
20 g di vellutata di sedano  
30 g di provola affumicata  
25 g di parmigiano reggiano stagionato 30 mesi  
30 g di pancetta arrostita  
basilico  
olio extravergine di oliva q.b.

### Preparazione

Stendere il panetto in forma circolare e iniziare la stesura della farcita. Si parte con una base di provola affumicata a cui vengono poi aggiunte le patate lesse precedentemente tagliate a fette. Con l'apposito dosatore distribuire le tre vellutate nella disposizione che più si preferisce. Aggiungere il parmigiano in scaglie, i pezzetti di pancetta arrostita e infine qualche foglia di basilico e un bel giro di olio extravergine di oliva.

### Vino consigliato

Coda di Volpe.