



Ricetta N. RE001743

Registrata in data 29 Ago 2017 alle ore 11:08

da **LUCA DAI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Pizza salsiccia e friarielli cinesi

La pizza è nata a Suzhou, in Cina, utilizzando tutti ingredienti italiani importati tranne uno che è una verdura cinese Guangdon cai xi, di forma diversa ma di sapore uguale al nostro classico friariello e chiamata da noi "friariello cinese", a cura del nostro pizzaiolo Luca Dai.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

80 g mozzarella di bufala campana
50 g sausage
100 g cinese friariello
5 g parmesan cheese
3 g Extra virgin olive oil
2 g chili/garlic

Prodotti utilizzati

Farina Caputo
Mozzarella di bufala campana importata dall'Italia
Parmigiano Reggiano, salsiccia italiana, olio extravergine d'oliva italiano, verdura cinese.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

1. Lavare e tagliare friariello cinese, Guangdon cai xi
2. Mettere in una padella l'olio extravergine d'oliva e farlo riscaldare sul fuoco
3. Aggiungere l'aglio e il peperoncino nella padella
4. Friggere l'aglio finchè non diventa dorato
4. Aggiungere il friariello cinese, Guangdon cai xi, sale e il pepe
5. Cuocere le salsicce al forno caldo a 180° per 10 minuti
6. Quando sono cotte tagliarle a fette, stendere la pasta, aggiungere il basilico, le fette di salsiccia, la mozzarella un filo di olio extravergine d'oliva e il sale, il friariello cinese, Guangdon cai xi, il parmigiano grattugiato. Infornare nel forno a legna, lasciar cuocere per 1 minuto, tagliare in 6 fette e servire.