



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000321

Registrata in data 14 Mar 2016 alle ore 09:00

da PASQUALE POLCARO

Pizza Sant'Agostino

Pizza con fior di latte e pancetta arrotolata artigianale, grattugiata di pecorino romano e colatura di vincotto

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

80 g fior di latte

5 fettine di pancetta arrotolata artigianale

grattugiata di pecorino romano

vincotto

olio ravece

basilico

Preparazione

Per preparare il vincotto mettere a bollire il mosto (uva appena pigiata) a fuoco lento fin quanto il composto non si sarà ridotto della metà.

Adagiare il fior di latte sul disco di pasta, e all'uscita dal forno farcire con pancetta, una grattugiata di pecorino romano, e una leggera colatura di vincotto. Servire con qualche fogliolina di basilico e un filo di olio ravece.

Vino consigliato

Aglianico DOC Irpino