



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000048**

**Registrata in data 30 Nov 2015 alle ore 17:04**

**da VINCENZO ESPOSITO**

## **MARGHERITA SBAGLIATA DI CARMNELLA**

disco di pasta per pizza lievitato 24 h a temperatura ambiente e guarnito con provola affumicata di sorrento tagliata a cubetti grossolani con aggiunta di filetti di s.marzano dop olio evo e pepe nero macinato

Tempo di preparazione: 5 minuti

### **Ingredienti per 2 persone**

pasta per pizza, provola affumicata, pomodoro San Marzano, olio extravergine, pepe nero

### **Preparazione**

Stendere la pasta per pizza fino a un diametro circa di 30 cm aggiungere la provola  
Disporre i filetti di pomodoro a mo di petali un filo di olio e un pizzico di pepe

### **Vino consigliato**

gragnano doc