



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