



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000235

Registrata in data 08 Feb 2016 alle ore 08:45

da VITO DE VITA

PIZZA SOLO FIBRA CILENTANA

Pizza con farine macinate a pietra con l'aggiunta di crusca, pomodoro datterino cotto con cacioricotta cilentana a presidio Slow Food

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Farina di grani autoctoni macinati a pietra
Acqua
Sale
Lievito madre
Pomodoro datterino
Cipolla
Cacioricotta cilentana
Basilico
Olio evo colline salernitane

Preparazione

Stendere l'impasto della pizza, guarnire con pomodoro saltato in padella con cipolla dolce, infornare nel forno per pizze. All'uscita guarnire con cacioricotta basilico ed olio evo colline salernitane.

Vino consigliato

Vino Borgo di Gete Tintori azienda agricola Reale