



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000811

Registrata in data 19 Ott 2016 alle ore 11:20

da GIUSEPPE BRANCATO

Polpette e Provola

Una pizza con ragù napoletano, polpette di maiale e provola affumicata. Il cornicione è ripieno di parmigiana di melanzane.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 panetto di pizza da 260 g lievitato 24 ore
50 g di parmigiana di melanzane
110 g di ragù napoletano
n.3 polpette di maiale da 50 g l'una
100 g di provola affumicata
formaggio grana q.b.
basilico

Preparazione

Stendere (ammaccare) il pannello di pizza dandogli una grandezza di 40 cm e mettere la parmigiana lungo tutti i bordi e richiudere dando la forma del cornicione, versare al centro della pizza circa quattro cucchiari di ragù napoletano e distribuirlo in modo circolare su tutta la pizza, escludendo il cornicione, distribuire la provola su tutta la pizza, il grana e infornarla nel forno a legna girandola e cuocendola uniformemente. Quasi a fine cottura mettere le polpette tagliate a metà e infornarla per altri 20 secondi.

Vino consigliato

Aglianico Beneventano IGP
Una birra scura