



Ricetta N. RE000407

Registrata in data 30 Mar 2016 alle ore 08:35

da PAOLO BORRECA

## Quattro Regioni

Ho dedicato questa pizza alle quattro regioni che preferisco a livello culinario, anche per il tipo di prodotti tipici che potessero valorizzare il pomodoro San Marzano.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Panetto di pasta per pizza 250 g

Campana

Passata di pomodoro San Marzano 25 g

Alici di Cetara 20 g

Aglione

Origano del Partenio

Olio Evo q.b.

Siciliana

Pesto alla siciliana (mandorle, noci, ricotta, San Marzano, parmigiano, basilico, aglio, olio, sale) 50 g

Rondelloni di melanzana 30 g

Filetti di San Marzano 25 g

Mozzarella 20 g

Calabrese

Riduzione di pomodoro San Marzano 30 g

Spirali di cipolla di Tropea 20 g

Rondelle di salsiccia piccante pezzente 30 g

Mozzarella di bufala 20 g

olio evo q.b.

Basilico

Genovese

Pesto alla genovese (basilico, pinoli, parmigiano, aglio, sale, olio) 30 g

Tondi di mozzarella 25 g

Rondelle di San Marzano 25 g

Basilico

Olio evo q.b.

### Preparazione

Stendere l'impasto e dividerlo in quattro parti con due strisce di pasta e disporvi gli ingredienti in base alla regione.

Campania: passata di pomodoro San Marzano, filetti di alici, aglio, origano e olio.

Sicilia: pesto alla siciliana (mandorle, noci, ricotta, parmigiano, basilico, san marzano, aglio olio e sale), rondelloni di melanzana, mozzarella.

Calabria: riduzione di pomodoro San Marzano, spirali di cipolla di Tropea, rondelle di salsiccia piccante pezzente, mozzarella di bufala, olio e basilico.

Liguria: pesto alla genovese (basilico, pinoli, parmigiano, aglio, sale e olio), su questa base aggiungere dei tondini di mozzarella e su questo tondino un altro di San Marzano, foglia di basilico e olio evo a crudo .