



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001896

Registrata in data 15 Dic 2017 alle ore 11:20

da FRANCO GALLIFUOCO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Ripieno rustico in crosta di olio evo e pecorino romano

Un calzone al forno in bianco, ripieno di scarole saltate in padella con olive nere di Gaeta e capperi di Pantelleria, unite a fior di latte di Agerola e alici fresche. L' esterno del ripieno è condito con olio evo irpino sul quale si adagia uno strato di pecorino romano.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per pizza 270 g
n. 5 alici fresche spinate e pulite
scarole saltate con olive e capperi 50 g
fior di latte di Agerola 50 g
olio evo q.b.
pecorino romano q.b.

Prodotti utilizzati

Olive nere di Gaeta
Capperi di Pantelleria
Fior di latte di Agerola
Olio evo irpino
Pecorino romano

Strumenti di cottura

Pentola e forno

Preparazione

Pulire e saltare le scarole con capperi e olive, stendere il panetto di impasto e farcire in sequenza con le scarole capperi e olive, fior di latte, alici e chiudere il ripieno. Spennellare con l'olio evo e infine ricoprire di pecorino romano e infornare.