MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000307
Registrata in data 11 Mar 2016 alle ore 09:30
da GIORGIO MOFFA

Riviera di Ulisse

Pizza condita con piennolo giallo del Vesuvio, fiori di zucca, alici di Cetara, fiordilatte di Agerola, basilico, olio evo.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un panetto di impasto per pizze
Pomodorini del piennolo gialli del Vesuvio
Fiori di zucca
Alici di Cetara
Fiordilatte di Agerola
Basilico
Olio evo

Preparazione

Stendere l' impasto e condirlo con tutti gli ingredienti sopra citati tranne il basilico.
Cuocere nel forno per pizze. All' uscita dal forno aggiungere qualche foglia di basilico.