



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000863**

Registrata in data 29 Nov 2016 alle ore 15:06

da **GIANFRANCO IERVOLINO**

## Salvatore Di Giacomo

Una pizza che dedico ad uno dei poeti napoletani più importanti del '900, drammaturgo e novelliere, docente al conservatorio di San Pietro a Maiella. Una sinfonia di sapori e le consistenze diverse dei vari ingredienti rendono l'assaggio di questa pizza un'esperienza unica e sembra di sentire nell'aria le note di Era de Maggio.

Tempo di preparazione: 3 ore

### Ingredienti per 1 persone

Un panetto di 280 g di pizza napoletana  
100 g di mozzarella di bufala DOP  
50 g san marzano DOP a pacchiette  
n.4 fettine di guanciale di Amatrice  
olio extravergine degli Alburni  
grana padano q.b.  
pesto di rucola q.b.

### Preparazione

Stendere il disco di pasta e aggiungere la mozzarella ben scolata e tagliata a fette.  
Aggiungere il pomodoro, la grana e all'uscita aggiungere il guanciale e accarezzare con il pesto di rucola.

### Vino consigliato

Gragnano di Mariano Sabatino