



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 persona

Un panetto di 280 g di pizza napoletana
100 g di mozzarella di bufala DOP
50 g san marzano DOP a pacchetelle
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