



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000287

Registrata in data 09 Mar 2016 alle ore 09:30

da GIORGIO MOFFA

San Gregorio Armeno

Pizza divisa a metà condita una metà con scarola, provola di Agerola e alici di Cetara e l'altra con pomodori del piennolo, carciofi, fiordilatte di Agerola e patate al forno.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un panetto di impasto per pizze
Scarola precedentemente cotta
Provola di Agerola
Alici di Cetara
Pomodori del piennolo
Carciofi tagliati a fettine
Fiordilatte di Agerola
Patate al forno
Olio evo

Preparazione

Stendere l'impasto, dividere il disco a metà con una striscia di impasto.

Condire una metà con la scarola, la provola e le alici e l'altra con i pomodori del piennolo, i carciofi, il fiordilatte e le patate.

Aggiungete una passatina di olio evo ed infornate la pizza nel forno per pizze. Cuocere quanto basta.