



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000373**

**Registrata in data 24 Mar 2016 alle ore 12:35**

**da GIL RODRIGUEZ**

## **San Marzano alla Rodriguez**

Una pizza con pomodoro san marzano a filetti per esaltare il gusto del pomodoro, abbinati ad ingredienti freschi come fiordilatte, rucola e scaglie di parmigiano con un filo di olio evo a crudo.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

Panetto di pasta per pizza da 250 g  
Pomodoro San Marzano a filetti 70 g  
Fior di latte 90 g.  
Rucola q.b.  
Scaglie di parmigiano q.b.  
Olio extravergine di oliva q.b.

### **Preparazione**

Sul panetto di impasto steso, disporre il fiordilatte ed a seguire i filetti di San Marzano. Cuocere nel forno per pizza ed all'uscita aggiungere la rucola, le scaglie di parmigiano un filo di olio a crudo.