



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000867

Registrata in data 07 Dic 2016 alle ore 09:30

da ALESSIO ARRUFFO

Santa Maria

Terza delle tre caravelle di Colombo la Santa Maria è un misto di sapori provenienti dal nuovo mondo, come la salsa barbecue, la pancetta coppata e le patate, accompagnate da un italianissimo macinato di scottona e una dolcissima cipolla di Tropea caramellata il tutto legato dall' inconfondibile sapore del fior di latte di Agerola. Un' esplosione di sapori che aspetta il tuo palato.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

Pasta per pizza
n. 2 patate
100 ml salsa barbecue
Rosmarino q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
1/2 cipolla di Tropea
50 g pancetta coppata
50 g macinato di scottona
Olio evo q.b.
100 g Fior di latte di Agerola
Parmigiano reggiano q.b.

Preparazione

Stendere il disco di pasta per pizza e condire con le patate, il macinato e il fior di latte di Agerola. Aggiungere un filo di olio evo e una spolverata di parmigiano reggiano grattugiato. Cuocere nel forno a legna e all' uscita condire con pancetta coppata e cipolla caramellata.

Vino consigliato

Primitivo di Manduria