



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000862**

**Registrata in data 29 Nov 2016 alle ore 14:58**

**da GIANFRANCO IERVOLINO**

## Scapricciatiello

Questo troncetto di pizza prende il nome di una nota canzone degli anni '50 del grande Aurelio Fierro perchè si presenta "scapricciatiello" come la canzone e seppur con ingredienti facili da gestire c'è un gran tocco di classe da chef, la riduzione di Aglianico, che è la firma di Gianfranco Iervolino.

Tempo di preparazione: 3 ore

### Ingredienti per 1 persone

250 g di pasta di pizza napoletana  
100 g di prosciutto crudo di Venticano di De Nunzio  
rucola q.b.  
slice di provolone del monaco DOP  
lacrime di olio extravergine di oliva "La Nocellara" del Vesuvio  
100 g di fior di latte di Agerola  
riduzione di aglianico

### Preparazione

Stendere la pasta e disporre al centro il fior di latte, chiudere i due lembi, cuocere a bocca del forno per circa 2 minuti. All'uscita farcire con prosciutto, rucola, scaglie di provolone e gocce di riduzione di aglianico.