



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.