



Ricetta N. RE002062 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 24 Apr 2018 alle ore 13:12

da FABIO CRISTIANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Scomposta

Una pizza ordinatamente folle.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per la salsa:

40 g passata di pomodoro La Fiammante

5 g olio evo

4 g cipolla

un pezzetto di cotenna di maiale

Per il pesto:

40 g basilico

5 g pinoli

5 g Parmigiano Reggiano

5 g olio evo

un pizzico di sale

uno spicchio d'aglio

Per lo strato bianco:

50 g ricotta

Per la base:

40 g cicoli

Per il disco di pizza:

20 g di pasta per pizza

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro La Fiammante

Strumenti di cottura

Padella, pentola, blender.

Preparazione

Per la salsa: in un pentolino soffriggere olio, cipolla e cotenna fino a doratura della cipolla, quindi aggiungere il pomodoro. Lasciare cuocere per trenta minuti, fino a ottenere una salsa molto compatta.

Per il pesto: lavare e asciugare le foglie di basilico, mettere le foglie in un bicchiere da frullatore e aggiungere i pinoli, il sale, l'aglio e il Parmigiano. Iniziare a frullare e aggiungere l'olio a filo fino ad addensare tutto.

Per lo strato bianco: montare la ricotta con il blender.

Per la base: tagliare i cicoli a dadini.

Tagliare con un bicchiere un disco di pasta per pizza, friggere fino a doratura. Prendere un bicchiere e pressare sul fondo

i cicoli, per creare uno strato compatto. Aggiungere il pesto dopo averlo lasciato a colare (per fargli perdere parte dell'olio), quindi mettere la ricotta e infine il pomodoro. Incidere il disco di pasta per circa un centimetro e completare posizionandolo sul bordo del bicchiere. Servire a temperatura ambiente