



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000331**

**Registrata in data 16 Mar 2016 alle ore 09:50**

**da GIORGIO MOFFA**

## "Sofia di Borbone"

Pizza divisa in quarti e condita con cozze, vongole, piennolo rosso, alici, olive di Gaeta, piennolo giallo, pomodoro San Marzano dop, bianchetti, pomodoro pachino, calamari, origano dei monti Lattari, olio evo e basilico.

Tempo di preparazione: 4 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

Un panetto di impasto per pizze

Cozze

Vongole

Piennolo rosso

Piennolo giallo

Alici

Olive di Gaeta

Pomodoro San Marzano dop

Bianchetti

Pomodoro pachino

Calamari

Origano dei monti Lattari

Olio evo

Basilico

### **Preparazione**

Stendere l' impasto e dividerlo in quarti con delle strisce di impasto.

Condire un quarto con pomodori del piennolo rossi, cozze e vongole, un quarto con pomodori del piennolo gialli, alici e olive di Gaeta, un quarto con pomodori San Marzano e bianchetti ed un quarto con pomodoro pachino e calamari.

Una spruzzata abbondante di origano dei monti Lattari su tutta la pizza ed una passata di olio evo.

Cuocere la pizza nel forno per pizze. Una volta tolta aggiungere qualche foglia di basilico.