



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000246

Registrata in data 11 Feb 2016 alle ore 12:53

da VINCENZO ESPOSITO

Tombola

Pizza con olive nere di Gaeta, cavolfiore affogato, pecorino, peperoncino, salsiccia, prezzemolo e fiordilatte di Agerola, olio evo.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un panetto di impasto per pizze, olive nere di Gaeta, cavolfiore, pecorino, peperoncino, salsiccia, prezzemolo, fiordilatte di Agerola.

Preparazione

Stendere l' impasto per pizze e condire con il cavolfiore preparato precedentemente in modo " affogato ", delle olive nere di Gaeta, del pecorino, un pizzico di peperoncino, la salsiccia sbriciolata, prezzemolo, fiordilatte di Agerola.

Cuocere nel forno per pizze e una volta tolta dal forno condire con l' olio extravergine di oliva.