



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000258

Registrata in data 23 Feb 2016 alle ore 10:15

da DIEGO VITAGLIANO

Torzellina

Un giusto equilibrio di sapori.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Olio extravergine di oliva
Torzella
Cipolla ramata di Montoro
Guanciale nero casertano
Falanghina dei campi flegrei
Provola di Agerola
Parmigiano reggiano
Filetti di pomodoro San Marzano

Preparazione

Rosolare la cipolla in olio extravergine, aggiungere il guanciale a tocchettini, sfumare con la falanghina. Bollire le torzelle e saltarle in padella con la cipolla il guanciale ed il vino. Aggiungere il composto al disco di pizza e guarnire con provola, parmigiano e a crudo aggiungere il guanciale e l'olio.

Vino consigliato

Fiano di avellino DOCG Camporé cantine Terredora