



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002261 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 15 Giu 2018 alle ore 09:56**

**da MORSI & RIMORSI PIZZERIE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Vedo non vedo

Secondo per eccellenza della domenica, le polpette e i peperoni, diventano protagonisti dell'accattivante ripieno semiaperto del pizzaiolo Giuseppe Casale, della pizzeria Morsi & Rimorsi di Caserta.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### Ingredienti per 4 persone

4 panetti di impasto per pizza napoletana (280 g circa)

320 g di passato di pomodoro La Fiammante

4 pomodori pelati La Fiammante

160 g di peperoni arrostiti

40 g di olive nere caiazzane

60 g di polpettine di macinato bovino

80 g di provola affumicata

40 g di ricotta

5 g di olio extra vergine di oliva FAM

### Prodotti utilizzati

Passato di pomodoro La Fiammante, pomodori pelati La Fiammante, peperoni arrostiti, olive nere caiazzane, polpettine di macinato bovino, provola affumicata, ricotta, olio extra vergine di oliva FAM.

### Preparazione

Con l'aiuto di pochissima farina, stendete i panetti d'impasto con le dita, ricavando quattro dischi di pasta.

Distribuite su un quarto di ognuno un cucchiaino di ricotta, una manciata di provola, una di polpettine leggermente fritte e un cucchiaino di passato di pomodoro. Ripiegate il quarto di pizza su se stesso ricavando mezzo ripieno.

Sulla parte scoperta adagiate un pomodoro pelato tagliato a pezzetti, una manciata di peperoni arrostiti tagliati a listarelle e una di olive nere caiazzane denocciolate.

Spennellate la superficie del ripieno con un velo di passato di pomodoro e irrorate con un giro di olio evo la parte con i peperoni. Lasciate cuocere in forno a legna a una temperatura di 380 °C per circa un minuto e 40 secondi.