



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000278

Registrata in data 07 Mar 2016 alle ore 10:30

da PATRICK RICCI

Via Etnea

Pizza condita con zuppa di cipolle bianche, olive verdi speziate con origano, acciughe, uva passa, arancia tarocco, sale grosso naturale, olio evo e cannella in polvere.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un panetto di impasto per pizze

Zuppa di cipolle bianche

Olive verdi tipo Cerignola precedentemente speziate in olio ed origano

Acciughe

Uva passa

Arancia tarocco

Sale grosso naturale

Cannella in polvere

Olio evo.

Preparazione

Stendere l' impasto, condirlo con la zuppa di cipolle bianche. Cuocere la pizza nel forno per pizze. Una volta tolta dal forno aggiungere gli altri ingredienti.