



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000275

Registrata in data 07 Mar 2016 alle ore 10:10

da GIORGIO MOFFA

Via Pietro Colletta

Pizza divisa a metà condita una metà bianca solo con fiordilatte e pepe e l' altra metà è una margherita con aggiunta di carne macinata.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un panetto di impasto per pizze
Pomodoro
Fiordilatte
Basilico
Carne macinata
Pepe
Olio evo

Preparazione

Stendere l' impasto, dividere il disco a metà poggiando sopra una striscia di impasto.

Condire una metà solo con fiordilatte e pepe e l' altra con una margherita alla quale aggiungete infine la carne macinata.

Condire con olio evo e cuocere la pizza nel forno per pizze.

Una volta tolta dal forno aggiungere sull' intera pizza qualche foglia di basilico.