



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000274

Registrata in data 07 Mar 2016 alle ore 10:00

da GIORGIO MOFFA

"Via Tribunali"

Pizza divisa in quarti con 1/4 margherita, 1/4 cosacca, 1/4 bianca e 1/4 marinara con alici.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un panetto di impasto per pizze

Pomodoro

Fiordilatte

Basilico

Aglio

Alici di Cetara

Pecorino

Origano

Olio evo.

Preparazione

Stendere l' impasto, dividerlo con delle strisce di impasto in quarti e condire un quarto con la margherita, 1/4 con la cosacca, 1/4 bianca condita soltanto con il fiordilatte e 1/4 con la marinara aggiungendo le alici di Cetara. Infine aggiungere un pò di olio evo e cuocere nel forno per pizze.

Una volta tolta la pizza dal forno aggiungere qualche foglia di basilico.