



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000439

Registrata in data 11 Apr 2016 alle ore 13:01

da TIZIANO TERRACCIANO

Violet

La Patata Vitelotte, anche detta Patata Viola, oltre ad essere particolare per il colore e la ricchezza di antiossidanti lo è anche per la sfiziosa granulosità della sua polpa e per il sapore che si distingue nettamente dalle altre varietà di patate. Quindi oltre a dare un effetto scenografico dona anche un pregevolissimo sapore a questa pizza Violet in abbinamento con dei Pomodorini Gialli e della Pancetta pepata.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

n.1 panetto per la pizza
n. 2 Patate Viola
Pomodorini Gialli q.b.
n. 3 fettine di Pancetta pepata
Fior di latte dei Monti Lattari q.b.
Sale q.b.
Olio EVO Italiano
Basilico

Preparazione

Stendere il panetto, con lo schiacciapatate schiacciare sul disco due patate viola precedentemente bollite; posizionare i pomodorini gialli a piacimento; una fetta di pancetta pepata intera al centro e altre due spezzettate sulle restanti parti; cospargere con dadini di fior di latte, sale, olio e basilico.

Vino consigliato

Aglianico del Vulture