



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000334**

**Registrata in data 16 Mar 2016 alle ore 10:05**

**da GIORGIO MOFFA**

## **"Zi' Pascal" (dedicata a mio zio Pasquale)**

Pizza bianca con fiordilatte di Agerola, carne macinata, parmigiano reggiano, olio evo, pepe e basilico.

Tempo di preparazione: 4 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

Un panetto di impasto per pizze

Fiordilatte di Agerola

Carne macinata

Parmigiano reggiano

Olio evo

Pepe

Basilico

### **Preparazione**

Stendere l' impasto, condire la pizza con gli ingredienti sopra elencati (tranne il basilico) e cuocerla nel forno per pizze. Una volta tolta dal forno aggiungere qualche foglia di basilico.