



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001142

Registrata in data 13 Mar 2017 alle ore 09:10

da FRANCESCO PETRELLA

A' malamenta

Emulsione di aglio, olio, peperoncino e noci adagiata su una pizza bianca con provola e all'uscita soppressata napoletana e scaglie di provolone del monaco.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per il panetto
500 g di acqua
700 g di farina
20 g di sale
0,1 g di lievito

Farcitura
20 g aglio
olio q.b.
peperoncino q.b.
50 g noci sgusciate
20 g soppressata
10 g provolone del monaco
50 g provola

Preparazione

Stendere il panetto e mettere la provola con l'emulsione di aglio, olio, peperoncino e noci. Dopo la cottura della pizza all'uscita aggiungere la soppressata e le scaglie di provolone del monaco.