



**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.