



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000720

Registrata in data 18 Lug 2016 alle ore 09:51

da LINO SCARALLO

Bloody Pizza

Bloody Pizza, la pizza servita in coppa Martini come la pastiera stratificata, un altro dei grandi classici di Lino Scarallo a Palazzo Petrucci. È una stratificazione di pomodoro San Marzano con emulsione di mozzarella di bufala, gocce di riduzione di basilico, olio extravergine di oliva e struffoli croccanti di pasta per pizza. La decorazione è affidata a una foglia di basilico.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 2 persone

Pomodoro San Marzano con emulsione di mozzarella di bufala

Gocce di riduzione di basilico

Olio extravergine di oliva e struffoli croccanti di pasta per pizza

La decorazione è affidata a una foglia di basilico.

Preparazione

Preparare una classica coppa Martini, versare il succo di pomodoro San Marzano, aggiungere l' emulsione di mozzarella di bufala, preparata precedentemente ed aggiungere alcune gocce di riduzione di basilico, poi olio extravergine di oliva e infine con la pasta della pizza preparare degli struffoli resi croccanti dalla cottura in forno ed aggiungerli nel pomodoro. Per completare una foglia di basilico.

Vino consigliato

Gragnano Ottouve 2014 di Salvatore Martusciello