



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000815

Registrata in data 21 Ott 2016 alle ore 08:30

da GIANFRANCO IERVOLINO

La Tartufata

Una pizza che nasce in autunno, avere un porcino e un tartufo di Bagnoli Irpino, è il massimo dell' espressione della terra! Le foglie ingiallite dall' autunno, quel profumo di bosco che solo in alcuni periodi dell' anno si riesce a percepire!

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 1 persone

1 panetto di 280 g di pasta per pizza napoletana Stg
100 g di bufala a fette
50 g di funghi porcini spadellati
10 g di tartufo nero di Bagnoli Irpino
Una testa di salsiccia di maialino nero casertano
Una spruzzata di parmigiano reggiano
Foglie di basilico fresco q.b.

Preparazione

Spadellare i porcini tagliati a fette con sale, pepe, e uno spicchio di aglio; tagliare la mozzarella a fette sottili; sbriciolare la salsiccia e ripassarla in padella per circa tre minuti quindi mettere tutti gli ingredienti e infornare a 450° per circa 90 secondi. Quando la pizza è pronta aggiungere lamelle di tartufo e qualche foglia di basilico fresco.

Vino consigliato

Falerno del Massico di Moio