



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000780

Registrata in data 07 Ott 2016 alle ore 22:15

da GAETANO GIGLIO

Pesto Scomposta

Come si prepara un buon pesto??? Scegliendo gli ingredienti migliori!!!

E se questi ingredienti li mettessimo singolarmente sulla pizza così da sentirne la differenza di ognuno? Andiamo a scoprire questa stuzzicante pizza!

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Panetto di pizza

n. 10 foglie di basilico sminuzzate

100 g di provola affumicata

5 g di parmigiano reggiano dop 24 mesi

n. 2 cucchiaini di agliata (preparata precedentemente con aglio, mollica di pane ed una goccia di aceto più olio di oliva)

6 g di pecorino romano

6 g di parmigiano reggiano dop 24 mesi

10 g di granella di pinoli

Olio evo q.b.

Preparazione

Stendere il panetto di impasto, condire con il basilico precedentemente sminuzzato con la mezzaluna e la provola, ora aggiungere due cucchiaini di agliata ed un po' di parmigiano e quindi infornare.

All'uscita i pinoli, pecorino a scaglie e parmigiano terminano l'opera, una giratina di olio extravergine e qualche fogliolina di basilico come guarnizione. Ecco la vostra pizza pesto scomposta... e che profumo!!!

Vino consigliato

Sicuramente un vino bianco, possiamo scegliere un Pigato della Riviera Ligure di Ponente che si sposa perfettamente con il piatto oppure un Fiano di Avellino.