



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002103 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Apr 2018 alle ore 14:40

da MORSI & RIMORSI PIZZERIA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza ai profumi d'estate

Binomio estivo per eccellenza, il pesce spada e le melanzane diventano protagonisti della gustosa proposta del maestro pizzaiolo Vincenzo Mirra della pizzeria Morsi&Rimorsi di Aversa.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 4 panetti di impasto per pizza napoletana
Passata di antichi pomodori q.b.
Pesce spada scottato in padella q.b.
Melanzane a funghetto q.b.
Prezzemolo francese
Olio evo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Con l'aiuto di pochissima farina, stendete i panetti d'impasto con le dita, ricavando quattro dischi di pasta. Distribuite su ognuno un mestolo abbondante di passata di pomodoro. Adagiate su ciascuna pizza i tocchetti di pesce spada e le melanzane a funghetto. Profumate il tutto con ciuffetti di prezzemolo francese. Irrorate con un giro di olio evo e lasciate cuocere in forno a legna per circa 60 secondi.