



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000230

Registrata in data 05 Feb 2016 alle ore 09:00

da GAETANO GIGLIO

Pizza Lasagna di Carnevale

A carnevale come tradizione napoletana la nostre mamme ci preparano una lasagna un pò diversa dalla classica emiliana. Ecco ho voluto riproporre il tutto sulla pizza, con una colorata particolarità.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 disco di impasto
Ricotta
Salame
Ragu' di carne Napoletano
Provola
Polpettine fritte di carne macinata
Basilico
Parmigiano reggiano
Tuorlo d' uovo
Olio evo
Sale e pepe.

Preparazione

Stendere il panetto di pizza, condire l' estremità del cornicione che poi avvolgeremo con ricotta, salame, gocce di ragù, parmigiano sale e pepe.

Una volta creato il nostro cornicione ripieno condiamo la nostra pizza macchiandola con ragù, tanto basilico, provola, spargiamo polpettine qua e la ed infine il tuorlo d' uovo al centro e tanto parmigiano e pepe.

Una foglia di basilico che fa da letto al tuorlo d' uovo oltre ad arricchire la pizza sotto il profilo estetico renderà il tuorlo meno sensibile ai movimenti.

Infornare, tiratela fuori, un bel giro di olio evo e...prima di mangiarla tagliate con il coltello il tuorlo così da sprigionare la sua essenza sulla vostra pizza.

Ora GODETE!!!