

Fior di Alici

Inviato da Michele Carmelo Carnemolla
venerdì 02 settembre 2011
Ultimo aggiornamento sabato 12 maggio 2012

Frullatino di panna con finocchietti selvatici e alici fresche
Mollica condita con prezzemolo, sale e olio di acciughe
Bottarga di tonno grattugiata
Pomodorini Pachino

Preparazione: Si allarga la pizza, si aggiunge al posto della classica salsa di pomodoro, un frullatino di panna con finocchietti selvatici e qualche alice fresca, si spalma sulla pizza e si aggiungono le alici fresche (delicate e aperte a libro), un po' di mollica condita precedentemente con prezzemolo, sale e olio di acciughe e per completare si aggiunge qualche pomodorino Pachino. All'uscita si termina la pizza con una spolverata di bottarga di tonno.
Buon Appetito Signori!!