

Monti Sibillini

Inviato da Valerio Valle

sabato 12 maggio 2012

Ultimo aggiornamento domenica 13 maggio 2012

Mozzarella Fiordilatte Zafferano dei Monti Sibillini

Ciauscolo Marchigiano Pecorino Semi-Stagionato Delle Marche Erba Cipollina Pepe Nero

Preparazione: Stendere il panetto, farcirlo con mozzarella fiordilatte e zafferano dei Monti Sibillini in Polvere.

Infornare. Quando la pizza risulta ben cotta, ultimare la farcitura con fette di Ciauscolo Marchigiano, scaglie di Pecorino delle Marche, Erba cipollina (tagliata con le forbici) e una bella spruzzata di Pepe nero. Infine aggiungere qualche filo di erba cipollina intera come abbellimento.