



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002302 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 11 Lug 2018 alle ore 13:30

da VLADIMIR GUTAN

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Lombardia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Caprino e cotto arrosto

Pizza dai sapori semplici, farcita con formaggio caprino, prosciutto cotto arrosto, pomodorini gialli.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto

800 g di farina

500ml acqua

30g sale

15 g di lievito.

Un panetto da 250 g

Farcitura:

100 g formaggio caprino

80 g prosciutto cotto arrosto

50 g pomodorini gialli

Olio extravergine di oliva

Sale q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Si impasta tutto e si lascia 2-3 ore a levitare a temperatura ambiente. Stendere il panetto di impasto e creare una focaccia di diametro 28 cm, aggiungere il formaggio caprino, il prosciutto cotto arrosto ed infine i pomodorini gialli. Condire il tutto con olio EVO e sale, cuocere in forno a legna e a cottura ultimata tagliare in quattro spicchi.

Vino consigliato

Birra