



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001778

Registrata in data 29 Set 2017 alle ore 10:12

da MARIO CONSON

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Gaia

Impasto con 36/42 ore di lievitazione condita con provola del Cilento, salame del cardinale affumicato e a crudo basilico dell'orto, scaglie di provolone piccante e olio evo.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

80 g di provola del Cilento
80 g di salame del cardinale affumicato
40 g di scaglie di provolone piccante
basilico dell'orto q.b.
20 g di olio extravergine evo

Prodotti utilizzati

Auricchio
Salame del cardinale affumicato
Olio evo
Provola del cilento
Basilico dell'orto

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Prendere la pagnotta e fare la stesura dell'impasto, condire con provola e salame, infornare a 450° e cuocere per 50/60 secondi, impiattare e condire con provolone piccante, basilico dell'orto e olio evo

Vino consigliato

Birra Heineken