



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002568 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 13 Set 2018 alle ore 09:26**

**da PASQUALE ESPOSITO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Montagnola

Pizza Montagnola, lavorata con base di fior di latte di Agerola e pomodori secchi tritati San Marzano. All' uscita aggiunta di lardo pancettato di maialino nero casertano e un retrogusto dolce di patate chips viola originarie dell'America meridionale e per finire basilico e olio di oliva evo.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1.500 kg di farina per ogni litro di acqua

30 g di sale per ogni litro di acqua

il lievito dipende dalla quantità dell' impasto

Farcitura:

80 g di fior di latte

50 g pomodori secchi tritati

20 g di patate viola chips fritte

n. 4 fette di lardo pancettato

n. 3 foglie di basilico

5-10 g di olio di oliva evo

### Prodotti utilizzati

Fior di latte di Agerola, pomodori secchi San Marzano, lardo pancettato di maialino nero casertano, patate viola chips dell' America meridionale.

### Preparazione

Tagliare il fior di latte a julienne, mettere in acqua per 10 minuti in pomodori secchi poi tritarli, tagliare le patate viola chips e friggerle, infine aggiungere la pancetta già pronta basilico e olio evo.

### Vino consigliato

Vino rosso