



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002006 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Mar 2018 alle ore 10:20

da ANTONIO GRASSO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

San Giovanni

Pizza farcita con il ragù di lunga cottura, ricotta vaccina fresca, pepe di Rimbass, caciocotta di capra del Cilento ed olio extravergine d'oliva locale.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

ca. 1,5 kg di farina 00

1 lt di acqua

ca. 1 g di lievito di birra

ca. 45 g di sale marino (ogni litro d'acqua).

Per la farcitura:

ragù di lunga cottura q.b.

50 g di ricotta vaccina

pepe di Rimbass q.b.

caciocotta di capra cilentana q.b.

olio extravergine d'oliva locale q.b.

Prodotti utilizzati

Pepe di Rimbass (Presidio Slow Food)

Caciocotta di capra cilentana (Presidio Slow Food)

Preparazione

Impasto: Impastare gli ingredienti e una volta raggiunta la morbidezza desiderata, lasciare l'impasto a lievitare per il tempo indispensabile; tagliare in palline da ca. 250 g l'una e lasciare ultimare la lievitazione. Stendere l'impasto e farcirlo con ragù e ricotta. Aggiungere del pepe di Rimbass (PSF) e infornare. All'uscita dal forno aggiungere un'abbondante grattata di caciocotta di capra del Cilento (PSF) e condire con l'olio extravergine d'oliva.