



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001968 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 23 Feb 2018 alle ore 10:57**

**da MASSIMO PERNA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Tanya

Una pizza molto colorata dal gusto particolare...

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 g di lievito di birra

1 lt di acqua

45 g di sale

1500 kg di farina Caputo 00

Un panetto per pizza da 300 g

patate viola 100 g

fiordilatte di Jersey q.b.

prosciutto crudo di Parma n. 5 fette

basilico

olio evo q.b.

Grana Padano D.O.P q.b.

### Prodotti utilizzati

Farina Mulino Caputo

Olio extravergine di oliva Frantoio Moscato

Fiordilatte di Jersey caseificio Aurora (Paolo Amato)

### Preparazione

Stendere il disco di pasta farcirlo con il fiordilatte, le patate viola e grana Padano D.O.P . quindi infornare.

Dopo la cottura aggiungere le fettine di crudo di Parma, olio evo e basilico.

### Vino consigliato

Birra con acqua Napoletana Zavo.