



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002125 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 24 Set 2018 alle ore 09:22

da MASSIMO PERNA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Valtellina

Una pizza dolce e aromatica.

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 di impasto da 300 g

80 g di bresaola della Valtellina

100 g di fior di latte

peperoncino

menta fresca

olio evo

Parmigiano Reggiano

Prodotti utilizzati

Olio frantoio Moscato, farina del Molino Caputo, fior di latte caseificio Aurora, Parmigiano Reggiano.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il disco di pasta, farcire con il fior di latte, Parmigiano Reggiano, menta tritata e peperoncino. All'uscita dal forno aggiungere le foglie di menta fresca e i peperoncini interi per decorare

Vino consigliato

Birra Napoletana Zavo