



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001776**

**Registrata in data 11 Set 2017 alle ore 17:55**

da **SALVATORE ANTONIO GRASSO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## 1916

La pizza 1916 nasce come omaggio al 100° anniversario della nostra azienda. Racchiude gli ingredienti preferiti dai nostri clienti e da me. Un velo di ricotta emulsionata, provola di Agerola e un pizzico di salame di maialino nero casertano, fiori di zucca freschi e carciofi saltati in padelle con olive. In uscita dal forno scaglie di provolone del monaco.

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per 1 lt di acqua

40-50 g di sale fino marino

30 g lievito madre in polvere Caputo Criscito

1,2 kg di farina Caputo Blu Pizzeria

0,4/0,5 kg di farina Caputo la Ricca a seconda del clima e dell'umidità.

Farcitura

Ricotta emulsionata 50 g

Provola fresca 40 g

Salame napoli 20 g

n. 3-4 Fiori di zucca puliti lavati e messi ad asciugare su carta assorbente .

Provolone del monaco DOP 30 g

Olio E.V.O. q.b

Per i Carciofi saltati :

n. 3 carciofi medi

olio e sale q.b.

20 g olive nere

n. 3 capperi in cottura

### Prodotti utilizzati

Ricotta fresca

Provola di Agerola

Salame tipo Napoli di maialino nero casertano ben asciugato

Fiori di zucca freschi

Carciofi freschi

Provolone del monaco

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Saltare in padella i carciofi puliti con olive e un pizzico di capperi che andremo a rimuovere post cottura. Pulire i fiori di zucca e lasciarli asciugare su carta assorbente. Emulsionare la ricotta . Stendere l'impasto pizza e disporre su tutta la circonferenza un velo di ricotta, adagiare i fiori di zucca aperti e condire con provola e salame. Guarnire con piccoli pezzi

di carciofi saltati. Non usare sale assolutamente. Cuocere avendo l'accortezza di terminare la cottura a bocca di forno per asciugare l'umidità in eccesso. In uscita una spolverata di scaglie di provolone del monaco per completare.

**Vino consigliato**

Franciacorta millesimato il MILLE' Az. Muratori