



Ricetta N. RE001484

Registrata in data 26 Giu 2017 alle ore 16:03

da VALENTINO LIBRO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

33

Il numero che mi ha sempre portato fortuna e che mi auguro la porterà anche per il #pizzaUnesco contest! Una pizza gluten free davvero accattivante, con provola di Agerola, prosciutto cotto e crocchè.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1350 kg farina gluten free caputo

1 l acqua

40 g sale

2 g lievito.

Farcitura:

100 g provola di Agerola

60 g prosciutto cotto premium

n. 2 crocchè i patate

basilico q.b.

olio bio q.b.

Prodotti utilizzati

Farina gluten free Caputo

Provola di Agerola

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il disco di pasta e farcire con la provola e il prosciutto cotto ed i pezzetti di crocchè di patate precedentemente fritti. Un giro di olio, qualche foglia di basilico e infornare.

Vino consigliato

Birra Green's premium.