



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001992 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Giu 2018 alle ore 10:57

da GIUSEPPE CAPANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

4 P

Si chiama così perché è condita con provola, patate, e poi il mio nome Peppe, e infine la P più importante che è la p di pizza.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 10 panetti:

1 lt di acqua

farina 1.600 kg

lievito 3 g

sale 50 g.

Farcitura:

scamorza affumicata tagliata a listarelle 100 g

pepe q.b.

pecorino una spolverata

olio evo

patate tagliate a dadini 100 g.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare prima di tutto le patate (come si preparano per la pasta e patate); poi stendere il panetto di impasto da 280 g, aggiungere le patate a dadini poi la scamorza affumicata e un pizzico di pepe e un giro d'olio quindi infornare. All'uscita aggiungere una spolverata di pecorino e servire.