



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000599

Registrata in data 21 Giu 2016 alle ore 18:00

da MARIA CACIALLI

A Carrettiera

L'idea di questa pizza nasce dal carro che tirato dai carrettieri, i quali dopo la fatica del lavoro, consumavano i friarielli nel cozzo di pane.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 3 pizze
farina tipo 00 500 g;
600-700 g di acqua;
25 g sale;
2 g lievito

Farcitura:

n.3 salsicce di Norcia
n. 3 fasci di friarielli;
provola affumicata 300 g
peperoncino e aglio

Preparazione

Impasto: mischiare l'acqua con il sale ed il lievito e poi aggiungere la farina fino a formare un impasto della giusta consistenza.

Fare riposare 12-14 ore e formare dei panetti 270 g.

Farcitura: una volta preparati i friarielli soffritti in padella con aglio, olio e peperoncino e le salsicce saltandole anch'esse in padella, disporli sul disco e aggiungervi la provola affumicata e l'olio .

Vino consigliato

Gragnano