



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001648

Registrata in data 31 Lug 2017 alle ore 18:04

da **VINCENZO PUOPOLO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

AcerraMia

Questa è la pizza che preparo nella Pizzeria da Attilio Albachiara ad Acerra, con crema di carciofi, baccalà, pomodoro del piennolo rosso e giallo, olive di Gaeta, pinoli e carciofini.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 lt acqua

1,600 g farina

48 g sale

1,5 g lievito

Farcitura:

60 g crema di carciofi

100 g baccalà

50 g pomodoro del piennolo rosso

50 g pomodoro del piennolo giallo

20 g olive di Gaeta

5 gr pinoli

5 carciofini spaccati freschi

olio EVO Ciarletti

Prodotti utilizzati

Pomodoro del piennolo rosso

Pomodoro del piennolo giallo

Olive di Gaeta

Olio EVO Ciarletti

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Amalgamare gli ingredienti a mano e lavorare per circa 24 minuti, lasciar riposare per circa due ore e quindi preparare i panetti. Dopo circa 9 ore è possibile iniziare la preparazione.

Stendere un panetto e farcire con tutti gli ingredienti, informare e servire.