



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003117 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 02 Set 2019 alle ore 17:15**

**da DANIEL CAVALLARO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della regione: Campania**

**Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico**

## "Adda venì baffone"

Pizza preparata con una base di vellutata di patate, fior di latte di Agerola, peperoni fritti di agro nocerino sarnese, salsiccia di maialino nero casertano, olio extravergine di oliva delle colline salernitane, basilico.

Tempo di preparazione: 6 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

Impasto:

500 Farina caputo rossa (Molino Caputo)

300 ml Acqua

25 g Sale fino iodato

0,2 g Lievito di birra fresco

Condimento e farcitura:

150 g Patate viola

70 g Fiordilatte di Agerola

160 g Peperoni

100 g Salsiccia di maialino nero casertano sbriciolata

q.b. Olio extravergine di oliva

q.b. Basilico fresco

q.b. Sale

100 ml Taurasi DOCG Radici 2015 Mastroberardino (Mastroberardino)

### **Preparazione**

Dopo aver preparato l'impasto lasciarlo riposare in massa per 12 ore, stagiarlo a panetti da 270 g e farlo riposare per altre 12 ore.

Ho fatto bollire le patate, tolto la buccia e preparato una vellutata in pentola con un filo d'olio d'oliva e questo servirà come base della pizza. Precedentemente ho tagliato i peperoni a listarelle, li ho messi in padelle e fatti friggere in olio bollente. Sulla base di patate ho messo il fior di latte tagliato a coltello, peperoni, la salsiccia di maialino nero sbriciolata, ed ho infornato il tutto nel tipico forno a legna. Sfornata la pizza ho guarnito con un filo d'olio extravergine di oliva e qualche foglia di basilico.

### **Vino consigliato**

Taurasi DOCG Radici 2015 Mastroberardino