



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003102 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 21 Ago 2019 alle ore 20:04**

**da ENZO CUFFA**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della regione: Campania**

**Piatto tipico della stagione: Autunno**

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

## A' friggitelletta

Pizza con provola, crema di friggitielli, crema di burrata, guanciale e pistacchi.

Tempo di preparazione: 6 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

23 kg Farina

750 g Sale

15,5 l Acqua

Temperatura 5°

3 g Lievito fresco

Farcitura:

0.8 g Provola di Agerola

0.6 g Burrata

0.4 g Friggitielli

0.6 g Guanciale

0.2 g Granella di pistacchio di Bronte

q.b. Basilico

### Strumenti di cottura

Forno a legna, mini pimer, padella.

### Preparazione

Una volta pronto l'impasto va stagiato a panetti da 280 g e fatto lievitare per 24 ore.

Ho rosolato l'aglio insieme ai friggitielli per 10 minuti, li ho frullati creando una crema che servirà come base sulla pizza.

Dopo di che ho frullato 1/2 burrata condita con sale e pepe. Stesa la pasta della pizza e messa la base di crema di friggitielli, ho aggiunto la provola di Agerola a cubetti e infornata. Precedentemente ho tagliato 5 fettine di guanciale cotte nel forno a 180° per 3/4 minuti.

Sfornata la pizza ho guarnito con guanciale, quenelles di burrata, granella di pistacchi e una foglia di basilico.