



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003408 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 06 Lug 2020 alle ore 09:44**

**da LUCA SALERNO**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della regione: Campania**

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

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

## Aglione e Uoglio

Un must della nostra tradizione! Salva il pranzo quando mamma non c'è e riunisce gli amici dopo la mezzanotte. Io la propongo con fior di latte di Agerola, crema all'aglio, peperoncino, prezzemolo e olio. La crema all'aglio viene cotta per circa tre ore a bassa temperatura in modo da non provocare alitosi diventando molto più digeribile.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persona

60 g Salsa di aglio  
100 g Fiordilatte di Agerola  
20 g Peperoncino rosso piccante  
20 g Prezzemolo tritato  
5 g Filamenti di peperoncino essiccati  
5 g Olio extra vergine d'oliva

### Strumenti di cottura

Roner per cottura a bassa temperatura.  
Forno a una temperatura di 380 gradi per la cottura della pizza.

### Preparazione

Per preparare la crema all'aglio pulire dieci teste di aglio e inserire gli spicchi interi in una busta sottovuoto con metà olio. Cuocerli per tre ore a 65 gradi e poi emulsionare con un pizzico di sale e un pó di succo di limone (n.b. questa preparazione la trovate anche nel gruppo fb "BBQ4ALL").  
Condire la pizza con crema all'aglio e fiordilatte, cuocerla, e in uscita aggiungere peperoncino secco, fili di peperoncino essiccatore, prezzemolo tritato e olio extra vergine di oliva.