



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001879 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Giu 2018 alle ore 12:02

da ANGELO TEDESCO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

'A Lardiata

Una pizza con il lardo di Colonnata dop e un fondo di fiordilatte con emmenthal, un pizzico di pepe e all'uscita scaglie di Parmigiano Reggiano e foglie di basilico fresco.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

100 ml acqua

180 g farina

3 g sale

1 g lievito

Farcitura

60 g lardo di Colonnata 60 g

80 g fiordilatte di Agerola

60 g Emmenthal

un pizzico di pepe

scaglie di Parmigiano Reggiano

un giro d'olio evo.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano, lardo di Colonnata

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il panetto e aggiungere le fettine di lardo di Colonnata e il fiordilatte, e l'emmenthal e una spolverata di pepe. Infornare e all'uscita completare con scaglie di parmigiano reggiano e basilico.