



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002918 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Giu 2019 alle ore 17:41

da MARCO PAPA

Livello di difficoltà: Facile

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

Antichi sapori

Abbiamo unito tutti gli Antichi Sapori del Sud, su una pizza dal sapore deciso e intenso.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto

1 kg di farina

700 ml di acqua

1 g di lievito

30 g di sale

Farcitura

170/ 180 g di bufala

2,5 g di aglio

n. 6 filetti di alici (una per fetta)

5 g di capperi

25 g di riduzione di pomodorino secco

25 r di tarallo sbriciolato

un filo di olio extravergine

Preparazione

Stendi la pasta della pizza aggiungi Mozzarella di bufala DOP, aglio di Nubia, capperi di Salina, acciughe di Cetara, riduzione di pomodorini semidry in uscita aggiungi un tarallo sbriciolato.