



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000619

Registrata in data 29 Giu 2016 alle ore 14:00

da **SALVATORE GATTA**

Aviglianese

Pizza con impasto "rosso" allo zafferano Lucano

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto

Farina ricca Caputo kg 1,650

Sale integrale fino g 45

Acqua lit. 1

Lievito madre di mia produzione g 100.

Per la farcitura

80 g di fior di latte lucano

30 g olive di Ferrandina

60 g di crema di baccalà

50 g di patate al forno aromatizzate allo zafferano

olio EVO q.b.

Preparazione

Stendere il panetto di pizza con l'ammaccata tradizionale.

Farcire con la crema di baccalà, le olive di Ferrandina, le patate aromatizzate ed il fior di latte Lucano.

Cuocere in forno a legna.

All' uscita completare con un giro di olio EVO e basilico.