



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001887 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Giu 2018 alle ore 12:21

da ROBERTO RUOCCO

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Baroncina

Questa pizza è ispirata a una ricetta di mia madre, ma gli ingredienti sono "scivolati" dalla pasta alla pizza.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

16,5 Kg farina

10 l acqua

500 g sale

25 g lievito

Farcitura:

100 g mozzarella

50 g pancetta

n. 1 cucchiaino di panna da cucina

100 g di broccoletti saltati in padella

scaglie di parmigiano reggiano q.b.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

forno a legna

Preparazione

Stendere un panetto di pasta da 280 g e farcire con mozzarella, panna, pancetta e broccoletti. Infornare e all'uscita aggiungere le scaglie di parmigiano.

Vino consigliato

birra Nastro Azzurro.