



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001152**

**Registrata in data 20 Giu 2017 alle ore 13:50**

**da ANDRES AGAFONOW**

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Bogotà

Una pizza in cui la dolcezza del miele, della mela caramellata e della cannella si abbina al gusto deciso del gorgonzola e del Grana Padano.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg farina

680 g acqua

27 g sale

0,3 g lievito

Farcitura

30 g di miele

20 g di parmigiano reggiano

40 g di mela caramellata

50 g di gorgonzola

Noci q.b.

Cannella q.b.

Menta q.b.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Stendere il disco e aggiungere prima il parmigiano e il gorgonzola, poi la menta e la mela caramellata con le noci e la cannella.