



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003076 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 25 Lug 2019 alle ore 14:28

da RAFFAELE IAIUNESE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Caesar Crunch

Una pizza fresca e croccante

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

280 g Farina
190 ml Acqua
15 g Sale
0,4 g Lievito

Farcitura:

100 g Fior di latte
150 g Patate
100 g Pancetta
30 ml Salsa Caesar

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Tagliare le patate, taglio chips, e friggerle in olio. In padella rendere croccante la pancetta. Stendere il panetto di pizza e condire con fior di latte. Cuocere in forno a legna per 2 minuti. All'uscita condire con tutti gli ingredienti.