



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003174 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 10 Dic 2019 alle ore 12:44**

**da VINCENZO BALBI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Lazio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Carbonara 2.0

Pizza con Impasto ad alta digeribilità col 100% biga e 72% di idratazione, viene preparata con fonduta di pecorino D.O.P, provola o fior di latte di Agerola, guanciale di maialino nero casertano. All'uscita dal forno vengono aggiunti 3 tuorli d'uovo panati e fritti

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Topping Carbonara 2.0:

30 g Fonduta di pecorino

Preparata con latte burro farina e pecorino

80 g Provola di Agerola

20 g Guanciale di maialino nero Casertano

3 Tuorli d'uovo

### Strumenti di cottura

In forno a legna a 440/450°

### Preparazione

Stendiamo il nostro impasto e aggiungiamo la fonduta di pecorino fatta con latte burro farina e pecorino dopodiché aggiungere il guanciale e la provola ed infornare, dopo la cottura aggiungere i tuorli d'uovo che friggiamo per 1-2 secondi in modo tale che rimane solido solo l'esterno