



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002026 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Giu 2018 alle ore 11:15

da GENNARO MASIELLO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Carbonara con peperone rosso

Una pizza con fiordilatte e pancetta fatti in casa

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 3 persone

Per l'impasto:

1l acqua

1,5 kg farina

1 g lievito

50 g sale.

Per la farcitura:

500 g pancetta artigianale

500 g fiordilatte artigianale

n.1 peperone rosso

100 g Parmigiano Reggiano

n.3 uova

olio q.b.

basilico

pepe

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Amalgamare acqua, farina e lievito e successivamente il sale. Impastare per venti minuti e lasciar riposare per 15 minuti. Quindi stagliare. Lasciare lievitare 12 ore. Strapazzare le uova e condire con pepe. Stendere il panetto e farcire con olio, uova, fiordilatte e a metà cottura aggiungere la pancetta. Infornare nuovamente e all'uscita aggiungere basilico e parmigiano.

Vino consigliato

Birra heineken