



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002346 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 11 Lug 2018 alle ore 16:22

da GAETANO CARPONI

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Carponi Style

Questa pizza porta il mio nome e racconta il mio stile. È uno dei mie cavali di battaglia

Tempo di preparazione: 0 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1,5 kg farina

1 l acqua

55 g sale

1 g lievito

Farcitura:

80 g Fior di latte di Agerola

50 g pomodorini secchi del sarnese

n. 5/6 acciughe

n. 1 cucchiaino di colatura di alici

40 g scaglie di Parmigiano Reggiano

30 g rucola

q.b. olio EVO

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Preparazione

Realizzare un impasto che dovrà lievitare da 48 a 72 ore. Stendere un panetto e farcire con fior di latte d'Agerola, pomodorini secchi del sarnese, acciughe, colatura di alici e infornare. All'uscita aggiungere rucola, scaglie di parmigiano e olio evo.

Vino consigliato

Falanghina