



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000772**

**Registrata in data 19 Set 2016 alle ore 19:55**

**da DIEGO VITAGLIANO**

## **Carrettiera flegrea**

"Particolare e nobile", così amo definire questa pizza.

Tempo di preparazione: 20 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

Impasto per 7 panetti

1 kg di farina

600 g di acqua

1 g lievito

30 g di sale

Farcitura

Salsiccia locale conciata alla Falanghina D.O.C.

Peperoni ricci locali

Fior di latte di Agerola

Pecorino romano D.O.P. affinato nei Campi Flegrei

Basilico riccio napoletano

Olio extra vergine delle colline ischitane

### **Preparazione**

Impastare la farina con acqua, lievito e sale.

Far lievitare per 8 ore a temperatura ambiente..

Tagliare i peperoni e saltarli poco in padella, sbriciolare la salsiccia e cuocerla, poi metà cottura aggiungere tutto il composto sul disco di pasta e concludere con i latticini, il basilico e l'olio.

### **Vino consigliato**

Falanghina dei Campi Flegrei