



Ricetta N. RE000710

Registrata in data 18 Lug 2016 alle ore 13:04

da PAOLO LETTIERI

## Cenere

Pizza con patate cotte alla cenere, lardo alle erbe irpino battuto al coltello con basilico, caciocavallo podolico stagionato.

Tempo di preparazione: 12 ore

## Ingredienti per 10 persone

Impasto

1 litro di acqua

1,8 kg di farina

50 g di sale

3 g di lievito

Farcitura

1,5 kg di patate

500 g di lardo

40 foglie di basilico

800 g di provola

500 g di caciocavallo podolico

## Preparazione

Impastare la farina con acqua, sale e lievito e far lievitare.

Far cuocere le patate nella cenere e una volta cotte, schiacciarle a mano, battere con il coltello il lardo con il basilico, tagliare la provola di bufala e aggiungerla insieme agli altri ingredienti sul disco di pasta. Infornare e aggiungere le scaglie di caciocavallo dopo la cottura.

## Vino consigliato

Don Andrea spumante 50% Fiano 50% Chardonnay