



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000650**

**Registrata in data 05 Lug 2016 alle ore 11:57**

**da RAFFAELE BRANCACCIO**

## **Cicereale**

Pizza con fior di latte di Agerola, passatina di ceci, gamberi di Mazara e pepe rosa

Tempo di preparazione: 4 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

Per l'impasto

1kg di farina Ricca tipo "0" Molino Caputo

50 g di sale

1g di lievito di birra

65% idratazione.

Per la farcitura

80 g di fior di latte

50 g di passatina di ceci

n. 3 gamberi di Mazara

pepe rosa q.b.

basilico fresco q.b.

olio EVO q.b.

### **Preparazione**

Preparare l'impasto e lasciare 24 h di lievi-maturazione.

Stendere il disco di impasto.

Sulla base, stendere la passatina di ceci, quindi aggiungere il fior di latte, i gamberi precedentemente marinati in olio e limone divisi in 4 parti, l'olio EVO. Cuocere in forno a legna e all'uscita aggiungere il basilico fresco ed una macinata di pepe rosa a crudo.