



Ricetta N. RE001236

Registrata in data 29 Ago 2017 alle ore 09:49

da **GIULIO D'ANGELO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Cinesina

La ricetta è stata ideata aggiungendo le bucce di mandarino cinese.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1.600 kg farina

1 lt acqua

1,5 lievito

50 g sale

290 g panetto

50 g. di pomodori pelati

90 g. di provola

50 g. provola affumicata

50 g. peperoncini verdi

20 g. bucce mandarini cinesi

Strumenti di cottura

Forno a legna.

Preparazione

Friggere i peperoncini verdi in padella. Affettare la provola e grattugiare le bucce di mandarini cinesi. Stendere l'impasto, aggiungere pomodoro pelato, provola, provola affumicata, i peperoni e poi cuocere il tutto. Dopo la cottura aggiungere le scaglie di buccia di mandarino.

Vino consigliato

La ricetta è da abbinare ad una qualsiasi birra chiara.