



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001200**

**Registrata in data 01 Set 2017 alle ore 09:01**

**da ANDREA GIUSTINO**

Livello di difficoltà: Facile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Contrasti

Una pizza in cui c'è un contrasto tra il dolce dei peperoni e della burrata con il salato della pancetta e un tocco di pepe finale.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per un panetto da 280 g:

90 g farina

61 g acqua

0,03 g lievito

0,22 g sale

Farcitura:

60 g crema di peperoni

40 g pancetta di maialino nero casertano

70 g fiordilatte di Agerola

Parmigiano Reggiano q.b.

olio evo

pepe q.b.

30 g burrata,

n.2 pomodorini del piennolo (in alternativa ciliegini)

### Prodotti utilizzati

Burrata

Pomodorini del piennolo

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Stendere il panetto e farcire con la crema di peperoni, aggiungere la pancetta a listarelle, fiordilatte e parmigiano. Un giro di olio evo e infornare. Cuocere per 80-90 sec e in uscita aggiungere la burrata a straccetti e il pepe e servire.