



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003065 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Lug 2019 alle ore 10:45

da DANIELE DEL GAUDIO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Parma Del Gaudio

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

250 g Farina

150 ml Acqua

5 g Sale

2,5 g Lievito di birra

Farcitura:

30 g Crema di Porcini

50 g Fior di latte di Agerola

50 g Culatello di Zibello DOP

20 g Chips di Parmigiano Reggiano (Parmigiano Reggiano)

48 mesi

qb Foglie di crescione

qb Olio EVO

qb Basilico

Preparazione

Realizzare un impasto con acqua, farina, lievito e da ultimo il sale. Far lievitare, stendere il disco di pizza e condire con tutti gli ingredienti, cuocere in forno a legna per 2 minuti.