



Ricetta N. RE001483

Registrata in data 11 Lug 2017 alle ore 11:50

da CARMINE PADUANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Deliziosa

La deliziosa è una pizza farcita con un sugo di carne di vitello e più che un sugo è una crema, accompagnata da provola di Agerola, polpettine di scottona fritte e petali di mandorle siciliane, in una esplosione di sapori magnifica.

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

25 kg di farina

17,5 litri di acqua

800 g di sale

20 g di lievito

Panetto 270 g

70 g di sugo di carne

100 g di provola di Agerola

70 g di polpettine di scottona

20 g di mandorle

10 g di formaggio

5 cl di olio evo

5 g di basilico.

### Prodotti utilizzati

Provola affumicata di Agerola

Polpettine di scottona

Mandorle siciliane

Parmigiano reggiano stagionato 24 mesi

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Impasto con bland di farine idratato al 70% e lievitato 36 ore, temperatura controllata, doppia lievitazione. Una volta steso il panetto si condisce con il sugo di fondo bruno fatto con carne di vitello, si aggiunge la provola affumicata di Agerola e formaggio e si inforna. All'uscita si aggiungono le polpettine precedente fritte di scottona e per dare croccantezza i petali di mandorle siciliane tostati in padella con burro, sale e pepe; una spolverata di parmigiano reggiano stagionato 24 mesi qualche foglia di basilico e olio evo.

### Vino consigliato

Birra