



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000625

Registrata in data 23 Giu 2016 alle ore 12:47

da VINCENZO ESPOSITO

Don Gennaro

Pizza bianca condita con fiordilatte, zucchine fritte, salsiccia sbriciolata marinata nell'Aglianico, olio evo, pecorino romano grattugiato, basilico.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 panetto di impasto per pizze

Per l'impasto

Da 1,550 kg a 1,650 kg di farina 00

1l di acqua

da 0,60 g a 1,5 g di lievito di birra

da 45 g a 55 g di sale marino per ogni litro di acqua

Per la farcitura

100 g di fiordilatte di Agerola

100 g di salsiccia sbriciolata e precedentemente marinata in Aglianico

70 g di zucchine fritte

10 g di olio evo

una manciata di pecorino romano grattugiato

basilico fresco q.b.

Preparazione

Impastare gli ingredienti dell' impasto e a morbidezza ideale raggiunta lasciare l' impasto a lievitare in massa per il tempo indispensabile; stagliare in palline da 250-270 g l' una e lasciare ultimare la lievitazione.

Stendere un panetto di impasto e farcirlo con il fiordilatte, la salsiccia sbriciolata, le zucchine tagliate a rondelle e precedentemente fritte, condire con l'olio evo e la manciata di pecorino romano.

Infornare e cuocere nel forno per pizze per c.a. 1 minuto.

All' uscita dal forno aggiungere qualche foglia di basilico.

Vino consigliato

Aglianico