



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000961

Registrata in data 02 Ago 2017 alle ore 11:22

da **ALESSIO CONTE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Donna Carmela

Una pizza dedicata a mia madre che mi ha ispirato.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1.600 g di farina

1 lt di acqua

50 g di sale

1,5 g di lievito

Farcitura

n. 2 cucchiaini di pesto di pistacchio

100 g di provola di Agerola

n. 5 pomodorini del Piennolo;

n. 4 fettine di speck;

ricotta q.b.;

una manciata di pistacchi tritati;

olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Provola di Agerola

Pomodorini del piennolo

Speck dell'Alto Adige

Pistacchi di Bronte

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Aggiungere il sale all'acqua e far sciogliere, poi unire il lievito e la farina e mescolare per un quarto d'ora. Lasciare lievitare 12 h e poi tagliare i panetti. Stendere il panetto di impasto e spargere il pesto di pistacchio, la provola e i pomodorini del Piennolo, un giro di olio e infornare. A cottura terminata aggiungere 4 fettine di speck a crudo, cinque fiocchi di ricotta e una manciata di pistacchi tritati.