



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000943

Registrata in data 13 Lug 2017 alle ore 14:53

da **ANTONIO PIEDIMONTE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Don Viciè

Una pizza dove c'è tutta la cremosità del pesto di friarielli napoletani e ricotta e la croccantezza della granella di nocciole, per un mix dal sapore irresistibile.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1.600 kg farina

1.5 g lievito

1 lt acqua

50 g sale.

Farcitura

pesto di friarielli (50 g) e ricotta (50g)

fiordilatte 70 g

pancetta dolce tagliata a julienne 50 g

granella di nocciole q.b.

olio evo q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare i friarielli saltandoli in padella con uno spicchio di aglio ed olio. Una volta pronti frullarli con la ricotta finchè non hanno la classica consistenza di un pesto. Stendere il panetto dell'impasto e ricoprire con il pesto, aggiungere il fiordilatte, la pancetta dolce tagliata a julienne ed infornare. All'uscita una spolverata di granella di nocciole ed un giro di olio evo.