



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002138 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 14 Mag 2018 alle ore 10:57

da STEFANO CANOSCI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Dream

Impasto della pizza a lievitazione naturale, lievito madre con 72h di maturazione. Preparo la pizza con scarola scottata in padella, mozzarella di Agerola, capperi di Pantelleria, filetto di alicata del mar Cantabrico e olive taggiasche, ed un filo di olio evo all'uscita.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg di farina

25 g di sale

30 g di olio

60 % idratazione

lievito madre

300 g d impasto pizza

60 g scarola

5 g olive

30 g alicata

capperi di Pantelleria q.b.

mozzarella di Agerola 50 g

olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Olive taggiasche, capperi di Pantelleria, insalata scarola, filetto alicata del mar Cantabrico, mozzarella di Agerola.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare l' impasto per pizza e poi stendere la pizza a disco, aggiungere la mozzarella, la scarola, capperi, olive, filetto di alicata, l'olio e infornare 3 minuti.

Vino consigliato

Vino bianco fruttato, birra chiara artigianale, acqua Ferrarelle.

La ricetta ha partecipato a:

Mondiali 2018; premiata dal Gambero Rosso, selezionata tra le migliori pizzerie d'Italia sulla rivista ARBITER e guida L'Espresso 2018.