



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001541**

**Registrata in data 14 Lug 2017 alle ore 16:36**

**da SARA PALMIERI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Ernesto

Una dedica speciale a mio fratello, nonché mio maestro e motivatore. E con la pizza che prende proprio il suo nome arriva una ventata di estate e, quindi, abbiamo una senza glutine con fior di latte, fiori di zucca, pancetta artigianale, zucchine alla scapece e pesto di menta. Assolutamente da assaggiare.

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

100 g di acqua

110 g farina fioreglut Caputo

0,3 g di sale

0,02 g di lievito

Farcitura

n. 1 zuccina

n.7 fiori di zucca

110 g di fior di latte

60 g di pancetta

20 g di pesto di menta.

### Prodotti utilizzati

Fioreglut Caputo

Pancetta Biancanello.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

24 ore di lievitazione e fermentazione. Stendere la base e mettere sopra fiori di zucca, fior di latte e pancetta e in uscita zucchine e pesto... buon appetito!

### Vino consigliato

Una Serro Croce (birra artigianale), la fresca per le signore e una chiara o ambrata per i più resistenti.