



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002579 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 10 Ott 2018 alle ore 10:00

da **TERESA IORIO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Femmina zitella

Ho ideato la mia pizza Femmina Zitella proprio in occasione della serata di premiazione del contest #PizzAward di MySocialRecipe per dare anche il mio contributo a questa iniziativa così importante per tutti noi pizzaioli.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 lt acqua

700 g farina

1 g lievito

50 g sale

Farcitura

80 g provola affumicata di Agerola

cipolla ramata di Montoro (stufata con peperoncino e basilico) q.b.

n. 1 uovo strapazzato

50 g di guanciale

basilico

prezzemolo

scaglie di pecorino q.b.

Prodotti utilizzati

Provola affumicata di Agerola, cipolla ramata di Montoro.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

All'acqua aggiungo man mano il sale e poi la farina e per ultimo il lievito. Impasto il tutto e lascio riposare per 30 minuti con un panno umido. Poi procedere allo staglio dei panetti e lasciare riposare per 10-12 ore. Una volta che steso il panetto, aggiungere l'uovo strapazzato, la provola, la cipolla precedentemente stufata con peperoncino e basilico, il guanciale e infornare. All'uscita basilico, prezzemolo, e scaglie di pecorino.