



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002473 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 04 Ago 2018 alle ore 12:16**

**da FABIO CRISTIANO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Fichipizza

Una pizza che sorprenderà e appagherà i vostri palati, in cui si unisce il sapore deciso del gorgonzola con il fior di latte e all'uscita la dolcezza dei fichi della marmellata.

Tempo di preparazione: 1 minuti

### Ingredienti per 1 persone

#### Impasto

1 kg di farina 00 Caputo Blu

680 g di acqua

27 g di sale

0.3 g di lievito fresco

#### Farcitura

4 fichi maturi

80 g gorgonzola semipiccante

70 g fior di latte di Agerola

2 foglie di basilico

40 g marmellata di mandarino tardivo senza zucchero

### Prodotti utilizzati

1 kg di farina 00 Caputo Blu

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Impasto: inserire la farina e aggiungere il lievito, poi mettere un po' alla volta l'acqua e per ultimo il sale e lasciar lievitare per 24 h.

Stendere il panetto e farcire con il gorgonzola e il fior di latte. Infornare e all'uscita aggiungere i fichi sbucciati e tagliati a fettine e lasciar cadere la marmellata a gocce.

### Vino consigliato

Asprinio di Aversa