MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002963 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 01 Lug 2019 alle ore 15:12
da MAURIZIO DE ROSA

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Primavera
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Fior di Mare

Un impasto classico da Pizza Napoletana, farcita con ricotta di pecora, fiori di zucca e acciughe.

Tempo di preparazione: 12 ore

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto (circa 10 panetti di 275 grammi)
1 l d'acqua
4 g di lievito
1,7 Kg di farina 00
50 g di sale

Farcitura
n. 6 fiori di zucchina (a crudo)
75 g di ricotta
Una spolverata di pecorino grattugiato
n. 6 filetti di alici di Cetara (a cottura completata).

Strumenti di cottura

Forno a Legna

Preparazione

Preparare l'impasto e lasciarlo lievitare 6 ore, quindi stendere il panetto e farcire ogni pizza con fiori di zucchina (a crudo), ricotta, una spolverata di pecorino grattugiato e i filetti di alici di Cetara (a cottura completata).

Vino consigliato

Greco di Tufo