



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002770 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Feb 2019 alle ore 08:49

da GIUSEPPE PIGNALOSA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fior di pecorino

Una pizza con cui ho voluto dare il mio contributo personale alla lotta dei pastori sardi che in questo periodo cercano di ottenere il giusto riconoscimento del loro duro lavoro. Ho scelto tutti ingredienti che esaltino i loro prodotti come: fior di pecorino, fior di latte, ricotta al pecorino e pesto.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1,5 kg di farina 00

1 lt di acqua

2 g di lievito di birra

45 g di sale.

Farcitura

80 g di fior di latte

60 g di ricotta al pecorino

30 g di pecorino sardo

Pepe q.b.

Pesto q.b.

Olio evo q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Lavorare tutti gli ingredienti per la pasta in maniera energica fino ad ottenere un impasto liscio.

Lasciare lievitare la massa per 12 ore. A questo punto dividerla in panetti di circa 270 g e lasciare lievitare e maturare per altre 15 -18 ore coprendoli bene.

Una volta steso il disco di pasta aggiungere il fior di latte, la ricotta al pecorino, il pesto, il pecorino e un pizzico di pepe, un giro di olio e infornare.