



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001455

Registrata in data 11 Lug 2017 alle ore 12:26

da **ALESSANDRO BRUNER**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Fofò

Pizza dedica a mia moglie

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto

farina "00" 700g

acqua 400 ml

lievit0 3 g

sale 20 g

Farcitura

pomodorini gialli 300 g

salsiccia di maialino nero casertano 400 g

noci 150 g

latte 100 ml

parmigiano 100 g

cacio cavallo podolico 150 g

basilico q.b.

olio evo q.b.

mozzarella 500 g

Prodotti utilizzati

Farina caputo

Pomodorini Così com'è freschi

Salsiccia di maialino nero casertano

Cacio cavallo podolico

Latte Granarolo

Parmigiano Parmareggio

Noci fresche campane

Mozzarella Iovine

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Prima di tutto fare l'impasto che deve lievitare per 20 ore circa, sciogliendo il sale e il lievito nell' acqua, poi aggiungere la farina e impastare fino a rendere il prodotto liscio e soffice.

Preparare la crema di noci: tritare con un frullatore le noci con il latte, il parmigiano un filo d'olio e un pizzico di sale.

Dopo che l'impasto è cresciuto stendere e spalmare la crema di noci, mettere i pomodorini, la salsiccia sbriciolata, la mozzarella, e infornare.

All'uscita un pò di basilico fresco, olio evo e fettine fini di caciocavallo.

Vino consigliato

Greco di Tufo Mastroberardino