



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002710 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 22 Lug 2019 alle ore 17:08

da DANIELE PERNA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Fresco basilico

Pizza di stagione con prodotti locali

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

170 g Farina 00 (Molino Caputo)

120 cl Acqua

5 g Sale marino

0,2 g Lievito

Farcitura:

100 g Pesto di basilico

80 g Fiordilatte di Agerola

50 g Noci di Sorrento

50 g Ricotta

40 g Parmigiano Reggiano

10 g Olio d'oliva

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il panetto di impasto farcilo stendendo il pesto di basilico, mettere il fiordilatte, il parmigiano grattugiato e i ciuffi di ricotta, infornare nel forno a legna per circa 1 m a 450° all'uscita del forno aggiungere le noci e un filo d'olio d'oliva.

Vino consigliato

Vino rosso campano