



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001202

Registrata in data 28 Ago 2017 alle ore 09:58

da VINCENZO CAPASSO

Livello di difficoltà: Facile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Fuoco e fiamme

Una pizza dal sapore deciso perchè ho usato sia il salame piccante che l'olio al peperoncino preparato da me.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per un panetto da 280 g:

90 g farina

61 g acqua

0,03 g lievito

0,22 g sale

Farcitura

60 g di provola affumicata

50 g di salame piccante

80 g di bocconcini di provola affumicata

120 g di funghi champignon

n. 3-4 pomodorini ciliegini (per preparare i funghi e 1 spicchio di aglio)

olio piccante

basilico q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendiamo il panetto e farciamo con provola affumicata e funghi cotti precedentemente con pomodorini olio e aglio, un goccio di olio al peperoncino e inforniamo. All'uscita aggiungere il salame piccante e i bocconcini di provola e un altro goccio di olio piccante e il basilico

Vino consigliato

Birra Peroni 1846