



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003010 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 04 Lug 2019 alle ore 10:32**

**da MAURIZIO CONTE**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Estate**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero**

## Golden pizza

La Golden pizza, dal gusto semplice e leggero è una pizza che si adatta in queste calde sere d'estate e si distingue per la sua freschezza e leggerezza, data dall'impasto e dai prodotti freschi.

Tempo di preparazione: 4 minuti

### Ingredienti per 1 persone

200 g Farina caputo rossa (Molino Caputo)

Farina 00

80 g Mozzarella di bufala

Della Terra dei Mazzoni che è la valle del fiume Volturno a nord di Lago Patria, chiusa tra il mar Tirreno e gli Appennini.

40 g Foglie di rucola fresca

50 g Prosciutto cotto di Parma

30 g Mais

10 ml Olio evo

### Strumenti di cottura

Per la cottura ho usato il mio forno a legna napoletano tradizionale, alimentato esclusivamente con legna di ulivo e faggio.

### Preparazione

Una volta aperto il panetto fatto maturare per 48 h, viene farcito con Mozzarella di bufala della Terra dei Mazzoni e infornato a 450°. Quando è cotta la pizza viene condita all' uscita con ruculetta di campo fresca, prosciutto cotto tagliato finemente di prima scelta, mais bollito e olio evo.

### Vino consigliato

E consigliabile gustarla con un vinello rosato frizzantino

### La ricetta ha partecipato a:

Pizza awards