



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001881 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 17 Mag 2018 alle ore 16:45**

**da DANIELE MOTTA**

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Gourmet d'autunno

Una pizza nella quale ritroviamo tutti prodotti gourmet tipici campani, come la scarola campana, la provola di Agerola e poi il Ceddar, la coppata di Norcia, cipolle, uova di galline di casale.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1,700 kg di farina

1 lt acqua

30 g sale

1 g lievito.

Farcitura:

scarole 100 g

provola 80 g

ceddar 50 g

coppa 60 g

cipolle 30 g

n.3 uova intere

olio evo q.b.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Una volta steso il panetto aggiungiamo la scarola scottata in padella con olive, pinoli e uvetta e amalgamata con foglie di alloro per addolcire la scarola. Poi abbiamo aggiunto la provola a cubetti, il ceddar a cubetti e un letto di coppa con cipolle sfilettate crude e poi vi adagiamo i tre tuorli di uovo precedentemente fritti, che avranno un cuore morbido ma croccante all'esterno. Le uova saranno impanate e riposte in congelatore per 2 ore circa, poi saranno fritte al momento.

### Vino consigliato

Montepulciano