



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000620

Registrata in data 23 Giu 2016 alle ore 17:30

da ARMANDO MESSINA CACIALLI

Gustosa

Una pizza ispirata da un' idea altrettanto saporita ma rivisitata secondo il gusto della tradizione, una pizza ricca ma equilibrata nelle sue diverse componenti: dolce del pistacchio, untuosa della mortadella, sapida del pecorino e affumicata della provola.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 3 pizze:
farina tipo 00 500 g;
600-700 g di acqua;
25 g sale;
2 g lievito.

Farcitura:100 g Mortadella
Crema di Pistacchio di Bronte q.b.
100 g Provola affumicata
Pecorino Romano q.b.

Preparazione

Mischiare l'acqua con il sale ed il lievito e poi aggiungere la farina fino a formare un impasto della giusta consistenza. Fare riposare 12-14 ore e formare dei panetti 270g. Una volta steso, il disco di pasta viene condito con la crema di pistacchi, poi la provola e il pecorino. La mortadella viene aggiunta all'uscita dal forno, adagiata sulla pizza a formare dei piccoli nidi.

Vino consigliato

Asprinio di Aversa DOC Spumante