



Ricetta N. RE001873 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Mag 2018 alle ore 09:36

da GIUSEPPE AVERSANA ORABONA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

I Mazzoni

Una pizza tipicamente dei mazzoni, con mozzarella di bufala, caciocavallo, salsiccia di bufala, funghi e basilico.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

120 g acqua

180 g farina

0,5 g lievito

5 g sale

Farcitura:

70 g mozzarella di bufala

n. 1 salsiccia di bufala

n. 4 fettine di caciocavallo

60 g funghi chiodini

olio evo

basilico.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Mettere l'acqua in un contenitore e versare il lievito e scioglierlo, poi unire la farina e a metà impasto il sale. Fare lievitare circa 4 ore, quindi procedere con lo staglio e lasciar lievitare fino al giorno dopo.

Stendere il disco e aggiungere le 4 fettine di caciocavallo, la mozzarella, la salsiccia prima saltata in padella e sbriciolata, poi i funghi precedentemente saltati in padella, un filo d'olio e basilico e inforniamo. A piacere delle scaglie di caciocavallo.