



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000986

Registrata in data 29 Ago 2017 alle ore 09:42

da ANGELO CATALANO

Livello di difficoltà: Facile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

La cafona

Una pizza sostanziosa con patate aromatizzate e salsiccia paesana.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

1 kg di farina

550 g di acqua

25 g di sale

da 1 a 3 g lievito

Per la farcitura

50 g di Provola di bufala aversana

200 g di patate aromatizzate con sale, rosmarino, pepe, olio,

1 salsiccia paesana essiccata

olio evo

basilico

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Prima di tutto prepariamo le patate aromatizzate con olio, sale, pepe e rosmarino cuocendole al forno.

Dopo avere preparato l'impasto e atteso la lievitazione, stendiamo il disco e aggiungiamo le patate e la provola e inforniamo.

A 3/4 di cottura aggiungiamo la salsiccia paesana e infine il basilico.