



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002344 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Lug 2018 alle ore 12:21

da GAETANO CARPONI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La ciurilli di Carponi

Una pizza fresca ed estiva senza rinunciare al sapore.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1,5 kg farina

1 l acqua

55 g sale

1 g lievito

Farcitura

70/80 g provola di Agerola

50 g salame casereccio di benevento

n. 6 fiori di zucca

30 g ricotta

q.b. olio EVO

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Realizzare un impasto che dovrà lievitare da 48 a 72 ore. Stendere un panetto e farcire con una base e di provola di Agerola e salame casereccio di Benevento. Aggiungere i fiori di zucca ripieni di salame e provola e all'uscita olio evo e basilico a crudo.