



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001987 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Mag 2018 alle ore 09:42

da VINCENZO PETRUCCI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La fattoria di Sara

Una pizza condita con una crema di broccoli (fatta con formaggio pecorino, pinoli e noci di Sorrento) e farcita con pomodorini gialli e rossi del Vesuvio, provola affumicata, salsiccia del Cilento, pancetta dolce, ricotta, scaglie di caprino e noci tritate.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 6 panetti da 280 g:

farina 1.600 kg

2 g lievito

1lt acqua

50 g sale.

Farcitura:

n.5 pomodorini gialli e 5 rossi

n.1 salsiccia

n.6 fettine di pancetta

100 g provola

scaglie di pecorino q.b.

50 g ricotta

olio evo;

per la crema di broccoli:

broccoli una cimetta

pinoli e noci di Sorrento q.b.

pecorino,

aglio

dadini di pancetta affumicata q.b.

Prodotti utilizzati

Noci di Sorrento

Strumenti di cottura

Forno e legna

Preparazione

Per la crema di broccoli: facciamo sbollentare i broccoli e poi lo saltiamo in padella con olio evo, aglio pancetta, poi li frulliamo insieme alle noci e ai pinoli e al pecorino con un goccio d'acqua di cottura dei broccoli e un filo d'olio.

Stendo il panetto e lo condisco con la crema poi aggiungo i pomodorini tagliati a metà, la salsiccia saltata in padella, 3 fette di pancetta e la provola e inforno. All'uscita aggiungo le tre rosette di pancetta con la ricotta al centro e una spolverata di noci tritate e scaglie di pecorino.

Vino consigliato

