



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001464

Registrata in data 20 Giu 2017 alle ore 12:42

da DIEGO VITAGLIANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

La finta pizzaiola

Intensa

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 panetto di pasta
n. 2 peperoni gialli
n. 4 filetti di pomodoro San Marzano
100 g provola di Agerola
grana q.b.
peperoncino q.b.
sedano q.b.
origano q.b.
olio extravergine

Prodotti utilizzati

Km 0 San Marzano Grimaldi
Provola di Agerola
Origano Gustarosso
Olio Fontana lupo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare un prefermento a 24 ore (biga) completare l' impasto e far riposare per altre 12 ore. Stendere il panetto a disco e condire con i filetti di pomodoro, grana, peperoni e provola, all' uscita completare con il peperoncino, il sedano e l' olio extravergine.

Vino consigliato

Gragnano Otto Uve