



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001988 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Giu 2018 alle ore 14:24

da LUCA BUONO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

La lava

Una pizza che ricorda la fuoriuscita della lava dal cratere e tutta la mia passione per questo lavoro.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto (panetto da 280g):

100 g acqua

170 g farina

5 g sale

1 o 2 g di lievito

Per la farcitura:

50 g crema di zucca e fagioli cannellini

60 g provola di Agerola

80 g salsiccia al finocchietto

60 g pancetta dolce

20 g pecorino

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Mettere l'acqua in una ciotola, aggiungere il lievito e farlo sciogliere, 170 g di farina, 5 g di sale e impastare il tutto, lasciare quindi riposare l'impasto per circa 2 ore, quindi far lievitare in ambiente caldo per 12 ore. Preparare dei cubetti di zucca e saltarli in padella con olio, peperoncino e aglio. Prendere i cannellini e farli cuocere nella zucca. Cuocere la salsiccia in padella con un filo d'olio. Stendere il panetto e farcire con la crema ottenuta frullando la zucca e fagioli, l'olio, la provola, la salsiccia, la pancetta. Infornare per 1,5 minuti e all'uscita aggiungere il pecorino.

Vino consigliato

Gragnano