



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001886 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 05 Giu 2018 alle ore 10:03

da DOMINGO SCOTTO DI CLEMENTE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

La messicana di Domingo

Una pizza con fagioli alla messicana, salsiccia e provola di Agerola, una spolverata di pan grattato, una mozzarella di bufala campana e olio evo.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

50 g sale

1 lt acqua

1.600 kg farina

1,5 g lievito

Farcitura:

n. 2 cucchiaini di crema di fagioli alla messicana

fagioli 80 g

salsiccia 80 g

provola 80 g

n.1 mozzarella di bufala piccola da 50 g

olio evo q.b.

pan grattato q.b.

basilico

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare l'impasto unendo all'acqua il lievito, una volta sciolto aggiungere la farina e poi il sale. Procedere allo staglio dei panetti e lasciarli riposare 24 ore per la lievitazione. Prima prepariamo i fagioli alla messicana, una parte la ho frullata per farne una crema e poi ho preparato le salsicce alla brace e le ho sbriciolate sulla pizza. Ho aggiunto la provola di Agerola tagliata a listarelle, poi inforno. All'uscita aggiungo al centro la mozzarellina e il basilico e la spolverata di pan grattato. Un giro d'olio e servo.

Vino consigliato

Una birra rossa