



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000950

Registrata in data 20 Lug 2017 alle ore 12:09

da **GIOVANNI SAGGESE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La mia bella campagnola

Pizza con una delicata vellutata di peperoni, broccoli e salsiccia.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1.600 kg farina

1 lt acqua

1,5 g lievito

50 g sale

Farcitura:

n.3 peperoni

olive nere di Gaeta q.b.

sale q.b.

500 g broccoli

100 g provola

100 g salsiccia.

Prodotti utilizzati

Olive nere di Gaeta

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare la vellutata con i 3 peperoni, olio, sale ed olive nere e scaldare i broccoli. Stendere l'impasto e spalmare la vellutata di peperoni, poi aggiungere la provola, la salsiccia sbriciolata ed i broccoli. Un giro d'olio e si inforna.