



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002345 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 05 Lug 2018 alle ore 10:05**

**da GAETANO CARPONI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## La mortadellina

Una pizza sorprendente: ogni volta spiego ai clienti che devono assolutamente mangiarla con le fettine di limone, e ogni volta mi ringraziano!

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1,5 kg farina

1 l acqua

55 g sale

1 g lievito

Farcitura:

70/80 g fiordilatte di Agerola

80 g mortadella campana

2 cucchiaini di crema di pistacchio

4 fette di limone

20 g granella di pistacchio

q.b. olio EVO

basilico

### Strumenti di cottura

forno a legna

### Preparazione

Realizzare un impasto che dovrà lievitare da 48 a 72 ore. Stendere un panetto e farcire con un fondo di fior di latte di Agerola e infornare. All'uscita aggiungere la mortadella tagliata a rondelle spesse, la crema di pistacchio, il limone a fettine (una per ogni rondella di mortadella) e la granella di pistacchio, l'olio evo e il basilico.