



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000965

Registrata in data 29 Ago 2017 alle ore 11:01

da **ANTONIO SCHISANO**

Livello di difficoltà: Facile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La padrona

Questa pizza è dedicata alla mia fidanzata che è la padrona del mio cuore.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

1,600 kg farina

1 lt di acqua

50 g sale

1,5 g di lievito

Crema di carciofi (carciofi saltati in padella con olio) e patate (lessate e passate) q.b.

Pepe q.b.

Formaggio grana una spolverata

Provola 150 g

n. 5 fette pancetta coppata

Olio evo q.b.

Basilico.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il disco e aggiungere la crema di carciofi, poi la provola e il purè di patate, con un pizzico di pepe ed un giro d'olio. All'uscita dal forno aggiungere la pancetta e il basilico fresco.