



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001994 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Giu 2018 alle ore 11:11

da ANTONIO CERMINARA

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La Raffaele

Ho dedicato questa pizza a chi mi ha insegnato il lavoro di cuoco ed è una pizza con provola di Agerola, prosciutto crudo di Parma, pomodorini datterini gialli, bacche di pepe rosa, pinoli e miele d'acacia.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 8 panetti:

1 l acqua
50 g sale
1 g lievito
1,300 Kg farina.

Farcitura:

50 g provola di Agerola
50 g pomodorini datterini gialli
50 g prosciutto crudo di Parma
pepe rosa q.b.
pinoli q.b.
n.1 cucchiaino di miele d'acacia
olio evo
n. 1 foglia di basilico.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendo il panetto e aggiungo il prosciutto crudo e straccetti, i datterini gialli tagliati a spicchi da sei e poi a copertura la provola, un giro d'olio e il basilico. Informo e a mezza cottura aggiungo i granelli di pepe rosa e i pinoli. A cottura ultimata aggiungo il miele d'acacia.

Vino consigliato

Birra chiara