



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000602

Registrata in data 23 Giu 2016 alle ore 17:20

da MARIA CACIALLI

La ricotta ricca

Una pizza fritta ma con una ricotta "ricca" composta di siero di latte e panna di latte di bufala che le dona un sapore del tutto particolare.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 3 pizze:

farina tipo 00 500 g;

600-700 g di acqua;

25 g sale;

2 g di lievito

Farcitura:

150 g ricotta ricca

130 g cicoli di maiale

120 g provola affumicata

pepe q.b.

Olio di semi di girasole q.b. per la frittura

Preparazione

Mischiare l'acqua con il sale ed il lievito e poi aggiungere la farina fino a formare un impasto della giusta consistenza. Fare riposare 12-14 ore e formare dei panetti 270g.

Stendere l'impasto e una volta farcito chiudere a mezzaluna e friggere in olio di girasole 200-300° con la padella a gas.

Vino consigliato

Asprinio spumante trentapioli di Grotta del sole