



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000985

Registrata in data 07 Set 2017 alle ore 11:41

da ANTONIO NAPPO

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

La ricottina

Una pizza con una delicata crema di basilico e ricotta accompagnata dalla croccantezza delle noci.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 kg farina
680 g acqua
28 g sale
lievito da 1 a 3 g.

Farcitura

100 g crema di ricotta e basilico fresco
80 g fiordilatte di Agerola
100 g noci sbriciolate
olio evo q.b..

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Una volta steso il disco di pasta aggiungo la crema di basilico e ricotta, il fiordilatte, l'olio ed inforno. All'uscita aggiungere qualche ciuffo di ricotta e una spolverata di noci sbriciolate.