



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001522 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 05 Ago 2018 alle ore 23:44

da **SARA PALMIERI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Las Vegas

Impasto, ovviamente, senza glutine! Lo scopo è quello di offrire una pizza il più possibile simile alla napoletana. Questa pizza è volata direttamente a Las Vegas nel 2017 per partecipare al Pizza Expo. Sicuramente dai sapori decisi con fior di latte, patate, caciocavallo podolico, capocollo irpino e un fresco pesto di basilico.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 7 persone

Per 7 pizze:

1,1 kg farina fioreglut Caputo

1lt di acqua

2 g di lievito

45 g sale

Farcitura

120 g fior di latte

150 g caciocavallo podolico

300 g di patate

100 g capocollo irpino

100 g di pesto di basilico.

Prodotti utilizzati

Farina fioreglut Caputo

Capocollo irpino Biancanello

Caciocavallo podolico Carmasciando

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto classico della pizza napoletana lasciato a lievitare e maturare per almeno 24h. Stendere l'impasto e mettere sopra fior di latte, patate, caciocavallo e cuocere per 1,30 minuto e in uscita completare con capocollo e pesto di basilico.

Vino consigliato

Un' ottima birra artigianale.