



Ricetta N. RE000519

Registrata in data 13 Giu 2016 alle ore 09:10

da VINCENZO ESPOSITO

## La "Tipo 3" - incontri del terzo tipo!

Pizza con impasto con i friarielli, ripiena con salsiccia e provola.

Tempo di preparazione: 4 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1,550-1,650 kg di farina 00

1 l di acqua

da 0,60 a 1,5 g di lievito di birra

da 45 a 55 g di sale marino per ogni litro di acqua

ca. 60 g di friarielli precedentemente saltati con olio e aglio in padella e poi tritati

Per la farcitura

100 g di provola

100 g di salsiccia precedentemente cotta e tagliata a fettine

olio evo q.b.

pecorino q.b.

### Preparazione

Impastare gli ingredienti e a morbidezza ideale raggiunta lasciare l' impasto a lievitare in massa per il tempo indispensabile.

Stagliare in palline da 250-270 g l' una e lasciare ultimare la lievitazione.

Stendere l' impasto in cui sono stati mischiati i friarielli precedentemente saltati in padella e poi sminuzzati ed impastati, farcirlo con la salsiccia precedentemente cotta e la provola, chiedere la pizza a mo' di mezzaluna. Aggiungere una spolverata di pecorino e un filo di olio evo.

Chiudere l'impasto e cuocerlo nel forno per pizze per ca. 1 minuto.