



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001460

Registrata in data 11 Lug 2017 alle ore 12:15

da DIEGO VITAGLIANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Limoncina procidana

Una pizza dove si gusta tutta la freschezza dei limoni dei campi flegrei.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg di farina

440 g di acqua

1 g lievito

25 g sale

Farcitura

n. 1 Limone di Procida

100 g ricotta di bufala Barlotti

70 g fior di latte di Agerola

menta q.b.

olio Fontana Lupo

Prodotti utilizzati

Limone di Procida

Ricotta di bufala Barlotti

Fior di latte di Agerola

Olio Fontana Lupo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparazione impasto: prefermento (biga) per 24 ore poi unirlo ad un impasto finale con farina 0 per altre 12 ore. Una volta pronto il panetto stenderlo a disco e guarnirlo con il limone procidano pelato a vivo, aggiungere 70 g di fior di latte di Agerola, fare dei ciuffetti con la ricotta di bufala ed infine una tritatina di menta e un filo di olio extravergine.

Vino consigliato

Birra Oro 15 campi flegrei fatta con agrumi e scorze di limoni procidani stile american pale ale, leggera e dissetante. Grado alcolico 5,7% .