



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002223 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 05 Giu 2018 alle ore 11:47

da ANKIT SHARMA

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

L'impazzita

Cornicione ripieno fritto con ricotta. Il centro della pizza con provola affumicata dei monti Lattari, prosciutto crudo di Parma, olio extravergine di oliva e taralli sbriciolati, basilico.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 7-8 panetti:

1 l acqua

50 g sale

1 g lievito

1,300 Kg farina.

Farcitura

80 g di provola

60 g di prosciutto crudo di Parma

olio q.b.

80 g di taralli

30 g di ricotta

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Aggiungo il lievito all'acqua e lo sciolgo e poi inserisco la farina e quasi a metà preparazione il sale e per finire la restante farina.

Preparare un filone di pasta sottile e friggere ad olio caldo.

Una volta steso il disco di pizza stendere uno strato sottile di ricotta e mettere il cordone di pasta frita ed avvolgere nel cornicione; mettere la provola nel centro della pizza e cuocere; a fine cottura aggiungere il tarallo sbriciolato, il prosciutto crudo, basilico, olio d'oliva e servire pure. Buon appetito