



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001883 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Mag 2018 alle ore 10:15

da FRANCESCO CARDINI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Mirko

Una pizza fatta con il cuore, che dedico a mio figlio.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per circa 108 panetti

12 lt acqua

20 kg farina

600 g sale

25 g lievito

Farcitura:

n.2 cucchiari di ricotta

60 g di pancetta affumicata a dadini

60 g funghi chiodini

100 g provola a listarelle

patate tonde q.b.

olio evo.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendiamo il disco e spalmiamo la ricotta, poi la provola, le patate precedentemente fritte, i funghi e la pancetta, un giro d'olio e il basilico. Inforniamo un minuto e serviamo.

Vino consigliato

Birra Peroni