



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002482 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Ago 2018 alle ore 17:34

da ENZO BASTELLI

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Montanarina zeste e pancetta

Montanarina frita condito con ricotta, zeste di limone, pomodorini rossi semidry e pancetta croccante di maiale nero casertano. Impasto in tecnica diretta con farina di tipo 1 e 48 ore lievitazione.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Panetto pizza da 100 g

Impasto

100 % farina tipo 1

66 % acqua

2,7 % sale

0,3 % lievito

Farcitura

Ricotta 30 g

Pomodorini n.1

Pancetta croccante di maiale nero casertano 30 g

Zeste limone q.b.

Preparazione

Preparo l'impasto in tecnica diretta con farina di tipo 1 e 48 ore lievitazione. Stendo il panetto e lo friggo. Una volta pronto lo condisco con ricotta, zeste di limone, pomodorini rossi semidry e pancetta croccante di maiale nero casertano.