



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001877 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Mag 2018 alle ore 16:23

da GIANLUIGI RINASTI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Murtadè Tartufè

Una pizza che mi è venuta in mente durante un pranzo, mangiando l'antipasto che aveva questi ingredienti.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg farina

650 ml acqua

1 g lievito

25 g sale

Farcitura:

80 g mortadella tartufata

80 g fiordilatte di Agerola

50 g scaglie di pecorino stagionato al tartufo

pistacchio di Bronte

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere un panetto da 290 g e farcire con il fiordilatte e infornare. All'uscita aggiungere la mortadella, le scaglie di pecorino, un bocconcino al centro e una spolverata di pistacchio di Bronte.

Vino consigliato

Una birra chiara al alta fermentazione