



**Ricetta N. RE001998 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 30 Mag 2018 alle ore 09:27**

**da ORLANDO VICIGRADO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Nando

Una pizza che si presenta visivamente molto rustica con una combinazione di colori caldi e sapori delicati ed equilibrati, perfetta per una cena con gli amici.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto per 1 kg di farina (6-7 panetti):

1 kg farina

680 g acqua

25 g sale

10 g lievito (12 h di lievitazione).

Farcitura:

80 g crema di peperoni

80 g di fiordi latte di Agerola

20 g di pancetta tagliata a punta di coltello

20 g ricotta

n. 4 pomodori secchi

olio evo q.b.

basilico.

Per la crema di peperoni:

n.1 peperone

1/2 patata

olio evo q.b.

n.1 spicchio d'aglio.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Impasto: formare una fontana con la farina ed il sale, inserire gradualmente l'acqua miscelata con il lievito ed impastare finchè non otterremo un impasto omogeneo ed uniforme. Dopo aver atteso i tempi di maturazione e lievitazione (12 h) stendere il panetto su di uno spolvero di semola rimacinata, versare la crema di peperoni come base, poi aggiungere il fiordilatte e la pancetta tagliata a punta di coltello e infornare. All'uscita disporre a forma di croce le quenelle di ricotta in alternanza ai pomodori secchi, un giro d'olio evo e la pizza è servita!

Per preparare la crema di peperoni mettere in padella olio ed uno spicchio d'aglio senza camicia schiacciato, una volta imbiandito l'aglio toglierlo e mettere i peperoni tagliati a tocchetti e contemporaneamente sminuzzare la metà patata e sobbollirla in poca acqua. Un volta aver appassito sia la patata che il peperone unire in un recipiente e aggiungere un po' d'olio e mixare fino ad ottenere la giusta consistenza (nel caso aggiungere un po' d'acqua)

### Vino consigliato

Una buona birra scura