



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001421

Registrata in data 11 Ago 2017 alle ore 19:54

da AURELIO CIRELLA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Nocidella

Un pizza con delicata crema di noci, con un contrasto squisito di mortadella, leggera e fresca al palato.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per un panetto di impasto:

170 g di farina

110 g di acqua

6 g di sale

0,2 g di lievito

Per la farcitura:

n. 3 cucchiaini di crema di noci

80/90 g fior di latte di Agerola

n. 1 cucchiaino di olio evo

n. 5 rose di mortadella di Bologna

una spolverata di scaglie di Grana

una spolverata di granelli di noci

n. 1 bocconcino di mozzarella di bufala campana

Strumenti di cottura

forno a legna

Preparazione

Una volta steso l'impasto e data la forma circolare prima della cottura farcire con crema di noci, fior di latte di Agerola, un cucchiaino di olio evo.

All'uscita dal forno aggiungere le rose di mortadella, le scaglie di Grana, una spolverata di noci sbriciolate e al centro un bocconcino di mozzarella di bufala campana.