



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001839 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 01 Giu 2018 alle ore 10:04**

**da ARMANDO MORRA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Nonna Nunzia

Una pizza dedicata alla mia nonna, con alcuni dei suoi ingredienti preferiti.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

105 g acqua

180 g farina

5 g sale

1 g lievito

Per la farcitura:

200 g noci

50 ml latte

50 g Parmigiano Reggiano

un pizzico di pepe

100 g ricotta

300 g funghi

150 g pancetta

aglio

olio EVO

prezzemolo

50 g caciocavallo

100 g provola

basilico

### Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

### Strumenti di cottura

Forno a legna per la pizza; padella per i funghi.

### Preparazione

Nell'impastatrice aggiungere l'acqua, il lievito sbriciolato, poi aggiungere un po' alla volta la farina e il sale e lasciar lavorare per circa venti minuti. Poi lasciare riposare per 2 ore, dopodiché estrarlo dall'impastatrice e stagiato e lasciato lievitare per 24 ore.

Preparare la crema di noci mettendo le noci nel mixer insieme a latte, pepe, parmigiano, ricotta e frullare.

Far rosolare in una padella la pancetta a dadini e l'aglio, aggiungere i funghi in padella e lasciar cuocere per un quarto d'ora.

Stendere un panetto da 280 g e farcirlo con una base di crema di noci, aggiungere i funghi e la pancetta e la provola.

Cuocere e all'uscita aggiungere il caciocavallo in scaglie.