Ricetta N. RE001847 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Giu 2018 alle ore 11:29

da ALEX MADDALUNO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

O' psie

Una pizza ispirata al mio nomignolo e condita con crema di piselli con peperoncino, olio, pepe e sale; polpette e pancetta e scaglie di Parmigiano Reggiano.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 8 panetti:
1 l acqua
50 g sale
1 g lievito
1,300 Kg farina.

Farcitura:
n. 4 cucchiai di crema di piselli
n. 4 polpette
n.3 fettine di pancetta
olio evo
una spolverata di scaglie di Parmigiano Reggiano.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

All'acqua aggiungo il lievito che pian piano sciolgo e poi inserisco la farina e quasi a metà preparazione il sale e infine la restante farina. Stendere il panetto e condire con la crema di piselli preparata prima (piselli frullati con peperoncino, olio, sale e pepe nel mixer e un po' d'olio evo), poi le polpettine fritte in padella (una metà poi la sbricioliamo), la pancetta e le scaglie di parmigiano. Inforno e a fine cottura aggiungo una rosa di pancetta e una polpetta.