



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003073 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 24 Lug 2019 alle ore 08:25

da ANTONIO MARAUCCI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Oro bianco

Pizza di innovazione con sugo cotto prima in padella e poi posto sulla pizza

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 0 persone

Impasto:

800 g Farina tipo 0

200 g Farina tipo 1

30 g Sale

0.6 g Lievito di birra

650 g Acqua

Farcitura:

70 g Pomodoro del Vesuvio

20 g Filetto di carne

40 g Fior di latte di Agerola

qb Basilico

qb Olio EVO

10 g Formaggio Sardo

qb 4 Pepi

Preparazione

Cuocere in una padella il sugo di pomodori del Vesuvio e successivamente stendere il panetto di pizza e condire con tutti gli ingredienti. Cuocere in forno a legna per 2 minuti.