



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001769

Registrata in data 06 Set 2017 alle ore 18:03

da MICHELE FUCCIO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Oro Giallo

Una pizza che rispecchia perfettamente il Chilometro zero, grazie ad una passata di pomodoro artigianale prodotta appositamente per me, Fior di latte di Agerola, Crema di basilico artigianale, una spruzzata di caciocavallo stagionato Caudino, che contrasta la dolcezza del podoro giallo, ed infine un filo di olio extravergine.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Ricetta per 1 chilo di impasto:

1 kg di farina

700 g di acqua

2 g di lievito di birra

25 g di sale

Panetto da 275 g

80 g di passata di pomodoro giallo

60 g di Fior di latte di Agerola

15 g di crema di basilico artigianale

10 g di caciocavallo stagionato

3 g di olio extravergine.

Prodotti utilizzati

Passata di podorini gialli col pizzo 100% al naturale

Fior di latte di Agerola

Crema di basilico fresco artigianale

Caciocavallo caudino

Olio Paragano extravergine di oliva.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il panetto di pizza, spalmare con un cucchiaino la passata di pomodoro giallo, distribuire il fior di latte di Agerola, infornare la pizza e a metà cottura aggiungere la crema di basilico artigianale, infine all'uscita dal forno distribuire il caciocavallo a scaglie sulla pizza e un filo di olio extravergine.

Vino consigliato

Birra artigianale.