



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000945

Registrata in data 14 Lug 2017 alle ore 13:10

da CLAUDIO CINIGLIO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Ottavianese

Una pizza che dedico al mio paese Ottaviano.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

Farina 1,600 kg

1 l di acqua

1,5 g lievito

50 g sale

Farcitura

100 g provola

n. 2 cucchiaini di filetto di pomodorini

50 g pancetta dolce

radicchio q.b.

basilico q.b.

olio evo q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Una volta steso il panetto dell'impasto stendere la provola, i pomodorini tagliati a filetto e la pancetta dolce, e un giro d'olio. Infornare e all'uscita aggiungere il radicchio e qualche foglia di basilico.