



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001999 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Mag 2018 alle ore 11:41

da FRANCESCO MAUTONE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Partenope

Una pizza farcita con ingredienti quali cipolle di Tropea, fiordilatte di Agerola, pancetta e patate al forno per un sapore tipicamente campano.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 lt di acqua
1.800 kg farina
sale 40 g
lievito 25 g
zucchero 20 g
malto 10 g
olio 10 g

Farcitura:

50 g cipolle di Tropea
50 g pancetta
50 g patate al forno
80 g fiordilatte di Agerola
olio evo
basilico.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: mettere nella planetaria acqua, e sfare sciogliere il lievito, successivamente aggiungere la farina e lasciare riposare 24 h e dopo rimettere l'impasto nell'impastatrice e aggiungere sale, zucchero, malto e olio. Impastare e procedere allo staglio dei panetti di c.a. 280 g.

Farcitura: stendere il panetto e aggiungere il fiordilatte, la pancetta e le cipolle e infornare. A 3/4 della cottura aggiungere le patate precedentemente cotte al forno e infornare nuovamente per pochi secondi, aggiungere un filo d'olio evo a crudo e servire.

Vino consigliato

Heineken