



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002465 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Ago 2018 alle ore 10:00

da VINCENZO FLORIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Passeggiata a Vico Equense

Impasto realizzato con farina tipo "00" farcito con mozzarella di bufala Sorì, funghi cardoncelli, cime di rapa, mugnuli selvatici di campo, carne di manzetta, prussiana affumicata alla mela, ricotta mantecata alla curcuma longa, e semi di canapa.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

Farina tipo 00 150 g

Acqua 90 g

Lievito di birra 0,01 g

Sale 3,75 g

Olio extra vergine di oliva 3 g

Farcitura

Funghi cardoncelli 20 g

Cime di rapa 20 g

Mugnuli 20 g

Mozzarella di bufala 125 g

Carne 100 g

Ricotta vaccina 30 g

Curcuma 3 g

Semi di canapa 5 g

Prodotti utilizzati

Farina Caputo, mozzarella Sorì, verdure Spirito contadino, olio extra vergine Olitalia, manzetta prussiana Caputi.

Strumenti di cottura

Forno a legna, pala e palino, spazzolone. Affumicatore, roner.

Preparazione

Preparare impasto e poi lasciarlo riposare per un' ora, quindi spezzare, e farlo lievitare per 8 ore, cuocere la manzetta a bt, poi affumicare con buccia di mela, cuocere le verdure a vapore, mantecare la ricotta tagliare la bufala, saltare i funghi in padella con aglio, olio e timo. Assemblare la pizza, cuocerla a 450° e poi terminare fuori cottura. Servire calda.

Vino consigliato

Birra artigianale

La ricetta ha partecipato a:

Notte di stelle a Villa Chiara dalla chef patron Fabiana Scarica .