MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000951
Registrata in data 25 Lug 2017 alle ore 11:38
da GIUSEPPE DI CICCO

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pazzanella

Una pizza con un buonissimo ragù di chianina.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto
1.600 kg farina
1,5 g lievito
1 l acqua
50 g sale.

Farcitura
Ragù di chianina q.b.
70 g mozzarella di bufala
scaglie di Parmigiano Reggiano q.b.
olio evo q.b.
basilico q.b.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparate in precedenza il ragù di chianina e una volta steso l'impasto a forma di disco spargere il ragù e infornare. A metà cottura aggiungere la mozzarella di bufala tagliata a fettine e infornare; per completare all'uscita una manciata di scaglie di parmigiano, un giro d'olio e qualche foglia di basilico.