



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000528**

**Registrata in data 06 Lug 2016 alle ore 09:19**

**da GIOVANNI GRIMALDI**

## **Pertecaregna**

Pizza di base napoletana condita con eccellenze irpine

Tempo di preparazione: 24 minuti

### **Ingredienti per 2 persone**

Per la pasta della pizza

500 cl di acqua

850 g di farina 00

1 g di lievito di birra

30 g di sale.

Per la farcitura

140 g di fiordilatte

60 g di caciocavallo irpino

2 peperoni cruschi dolci

250 g di baccalà dissalato

Prezzemolo

Olio extravergine d'oliva RAVECE

### **Preparazione**

Per la pasta della pizza impastare 500 cl di acqua con 850 g di farina 00, 1 g di lievito di birra, 30 g di sale.

Formare dei panetti da 260 g e lasciarli lievitare per 24 ore.

Lessare il baccalà, friggere il peperone crudo in abbondante olio per alcuni secondi, facendo attenzione a non bruciarlo.

Una volta lievitato l' impasto stenderlo in forma circolare condendolo con il fiordilatte e il caciocavallo.

Cuocere in forno possibilmente a legna ad una temperatura di 480° e in uscita condire il tutto con il baccalà, il peperone sminuzzato, prezzemolo e abbondante olio.

### **Vino consigliato**

Asprino D'Aversa D.O.C.