



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003063 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Lug 2019 alle ore 11:00

da MASSIMILIANO PICA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Sannita

Pizza con impasto farina 00 con doppia lievitazione. Gli ingredienti sono i seguenti: crema di noci, basilico fresco, provola d'Agerola, salsiccia rosso di Castelpoto, pomodori secchi (in uscita), scaglie di Caciocavallo di Castelfranco in Miscano (in uscita), olio extravergine di oliva "cuore d'ortice" (in uscita).

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 l Acqua
1,5 kg Farina
50 g Sale
0,5 g Lievito

Farcitura:

30 g Crema di noci
80 g Provola di Agerola
120 g Salsiccia rossa (Castelpoto)
20 g Pomodori secchi
10 g Scaglie di caciocavallo (Castelfranco in Miscano)
10 g Olio di oliva (Cuore d'ortice)
260 g Panetto di pizza da 260 gr

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Una volta steso il panetto di pizza da 260 g seguire i seguenti passaggi:

Spalmare la crema di noci sulla base della pizza

Aggiungere la provola tagliata a julienne

Aggiungere la salsiccia precedentemente sbriciolata e semicotta in padella

Infornare e cuocere dai 60 ai 90 secondi ad una temperatura di circa 450 gradi

All'uscita aggiungere i pomodori secchi, basilico, scagli di caciocavallo e olio extravergine.

Vino consigliato

Birra doppio malto