



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002558 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Ago 2018 alle ore 12:07

da **VINCENZO BALDISSARA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza cardinale

Questa è una pizza con ingredienti campani dove vengono risaltati i pomodorini del piennolo del Vesuvio ed il salame di Mugnano del cardinale conosciuto a noi come salame napoletano. Una pizza con un sapore dolce salato.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

5 l d'acqua

250 g di sale

8 kg di farina tipo 00

16 g di lievito

Farcitura

90 g Pomodori del piennolo del Vesuvio

70 g olive nere di Gaeta

45 g salame napoletano tagliato a fiammiferi

90 g provola di scamorza

10 g prosciutto crudo di Parma

10 g rucola

n. 3 foglie di basilico

olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodori piennolo del Vesuvio, olive nere di Gaeta, salame napoletano tagliato a fiammiferi, provola di scamorza, prosciutto crudo di Parma, rucola, basilico, olio di oliva extravergine

Strumenti di cottura

Forno a legna.

Preparazione

Una volta pronto l'impasto fallo riposare per 12 ore in una cella con gradazione 2-5°C, e poi staccarlo a palline 300 grammi cadauno e fargli fare un appetto di 8 ore per poi usarlo per la lavorazione. Stendere il disco di pasta condirla con pomodori del piennolo del Vesuvio, salame Napoli, olive di Gaeta e coprire il tutto con la provola di scamorza. Dopo la cottura, quindi all'uscita, condire la pizza con 3 involtini di prosciutto crudo di Parma e rucola e per finire mettere 3 foglie di basilico fresco giusto al centro e aggiungere olio di oliva extravergine all'uscita della pizza, dopo averla condita.

Vino consigliato

Vino rosso