



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002439 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Ago 2018 alle ore 12:45

da RAFFAELE MENNA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Pizza con Gorgonzola e limoni di Sorrento

Pizza con gorgonzola semidolce DOP, mozzarella fior di latte, pecorino bagnolese e limoni della costa di Sorrento.

Tempo di preparazione: 7 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

18 lt di acqua

25 kg farina

2 g di lievito secco

450 g di sale

Farcitura:

Mozzarella fior di latte 80 g

Gorgonzola semidolce DOP 50 g

Pecorino bagnolese grattugiato q.b.

Limoni della costa di Sorrento q.b.

Prodotti utilizzati

Gorgonzola semidolce DOP, mozzarella fior di Latte "Latteria Sorrentina", pecorino bagnolese, limoni della Costa Sorrentina

Strumenti di cottura

Forno a Legna 3/4 minuti; forno preriscaldato a 200° (no ventilato) 15/20 minuti di cottura.

Preparazione

Prendere il panetto dell'impasto (preparato e lasciato lievitare precedentemente). Stendere l'impasto della pizza all'interno di una teglia da forno unta, condite con gorgonzola semidolce Dop e mozzarella fior di latte tagliata a listarelli. Infornate in forno preriscaldato a 200° e fate cuocere per circa 15 minuti. A cottura ultimata togliete dal forno e grattugiate sopra formaggio pecorino bagnolese e scorza di limoni della costiera sorrentina.

Vino consigliato

Vino rosso Morellino di Scansano