



**Ricetta N. RE002997 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 28 Giu 2019 alle ore 10:17**

**da MARIO KIM**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Pizza d'autunno

This pizza expresses the autumn foliage. The Asparagus is described as green of nature and the Prosciutto chip is described as autumn colors.

I put the sauce of anchovy garlic on the dough as a basic.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto :

500 g Farina (CAPUTO)

Pizzeria "00"

700 g Farina (CAPUTO)

Sacco rosso "00"

30 g Sale marino siciliano

700 g Acqua

0.2 g Lievito

Farcitura :

70 g Fiore di latte

30 g Asparagus

10 g Prosciutto frita (LEVONI)

PARMA

1 cucchiaino Salsa di aglio di acciughe

q.b. Pepe nero

20 g Parmigiano Reggiano

10 g Extra Oil (OLITALIA)

### Preparazione

Put the sauce of anchovy garlic on the dough as a basic.

Blanch asparagus in salt water then put it on the dough.

Put fiore di latte and reggiano then sprinkle some extra oil.

Put into the Forno then bake for 1 minute and 30 seconds with 485 degrees.

Place the prosciutto chip on the pizza which is done then grind pepe nero to finish.

### Vino consigliato

Coca Cola