



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001199**

**Registrata in data 29 Ago 2017 alle ore 09:55**

**da GIUSEPPE DE PASQUALE**

Livello di difficoltà: Facile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Pizza del fuori sede

Pizza del fuori sede

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per la pasta:

90 g di farina

61 g di acqua

0,03 g di lievito

0,22 g di sale

Per la farcitura:

100 g provola

n. 1 fascio di scarola indivia liscia

n. 10 olive nere di Gaeta

n. 2 patate interrate del Taburno

n. 1 spicchio aglio

Peperoncino fresco q.b.

Olio evo q.b.

### Prodotti utilizzati

Olive nere di Gaeta

Patate interrate del Taburno

### Strumenti di cottura

Forno a legna

provola D.O.P.

### Preparazione

Fare la mise en place degli ingredienti. Bollire le patate con la buccia e dopo pelarle e tagliarle a cubetti.

Pulire e bollire le scarole con sale, dopo la bollitura calare le scarole in acqua fredda, poi rosolarle in padella con aglio e peperoncino.

Snocciolare le olive di Gaeta e aggiungere anche queste in padella. Far saltare tutto.

Prendere la provola D.O.P. e tagliare a listarelle la parte affumicata.

Stendere il panetto, aggiungere le scarole, le olive e la provola, poi infornare.

Dopo la cottura aggiungere a fresco le olive snocciolate.

### Vino consigliato

Primitivo di Manduria