



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001882 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Giu 2018 alle ore 10:25

da VINCENZO RUSSO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza del monaciello

Una pizza con salame piccante e provolone del Monaco

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

200 g farina

130 g acqua

12 g sale

1 g lievito

Farcitura:

80 g salame piccante

20 g Provolone del Monaco

40 g olive nere

n. 6 bocconcini di mozzarella di bufala

10 g noci sbriciolate

olio extravergine di oliva

basilico

Prodotti utilizzati

Provolone del Monaco DOP

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere un panetto da 290 g e farcire con il salame, le olive e la mozzarella e infornare. All'uscita aggiungere i bocconcini di mozzarella, il provolone sbriciolato, il basilico, le noci sbriciolate e l'olio.