



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001989 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 19 Giu 2018 alle ore 14:37**

**da SALVATORE DE CICCO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Pizza di nonna Cira

Una pizza dedicata a mia nonna perché amava questi ingredienti

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto per un panetto di 280 g:

acqua 1 lt

1.600 kg farina

50 g sale

2 g lievito.

Farcitura:

100 g provola di Agerola a fettine

100 g carciofini affogati

20 g capperi

100 g speck a fiammerino

50 g olive nere di Gaeta

olio evo del beneventano

basilico

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Preparo prima i carciofini affogati con olive nere e capperi e olio e lascio cuocere 5 minuti. Una volta steso il panetto aggiungo la fettina di provola, i carciofini affogati, lo speck ed inforno. All'uscita un giro di olio evo e 2-3 foglie di basilico.

### Vino consigliato

Aglianico