



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002428 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 26 Lug 2018 alle ore 11:25**

**da MARIO KIM**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Pizza Maiale Dorato

Una pizza fatta con maiali d'oro, pasta gialla e tuorlo d'uovo. Questa è una parte importante.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto per pizza  
n. 4 frutti di gardenia  
Acqua 700 g  
Caputo pizzeria "00" 1.250 g  
Sale 30 g  
Lievito fresco 1g

Farcitura  
Parmigiano reggiano 25 g  
Tuorli d'uovo n. 3  
Pepe 1 g  
Fiori di latte 50 g  
Basilico 0.5 g  
Prosciutto cotto 40 g  
Pelle di maiale 20 g  
Extra olio 1g

### Prodotti utilizzati

Caputo pizzeria "00" farina  
Maldon Sea Salt Flakes - Sale  
Levoni - prosciutto cotto  
Levoni - pelle di maiale  
Parmigiano reggiano  
Ponticorvo - fiori di latte  
Olitalia - Extra olio

frutti di gardenia, Acqua, Lievito fresco,  
pepe, Basilico (MADE IN COREA)

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Parmigiano reggiano in polvere in 25 g, aggiungere 3 tuorli d'uovo e mescolare con il pepe per fare la salsa. Mettere la salsa preparata nell'impasto della pizza. E per finire mettere fiori di latte, basilico, prosciutto cotto e pelle di maiale (fritta), olio e poi, cuocere in forno.

### Vino consigliato

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)  
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

Baladin - ISAAC  
SPICED BEERS