



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

Baladin - ISAAC
SPICED BEERS