



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001488

Registrata in data 17 Lug 2017 alle ore 11:33

da FABIO CRISTIANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza Mandolino

Una pizza per celebrare due grandi arti di Napoli

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

180 g di farina

105 g di acqua

7 g di sale

0.5 g di lievito

Per la farcitura:

80 g di pomodoro

100 g di bufala

50 g di ricotta

1 pizzico di pepe

40 g di cicoli napoletani

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: inserire la farina e aggiungere il lievito, poi mettere un po' alla volta l'acqua e per ultimo il sale e lasciar lievitare per 24 h.

Farcitura: stendere un disco di pasta di circa 400 g e dargli la forma del mandolino, condire con pomodoro e bufala sulla parte della cassa armonica, la parte del manico riempirla con ricotta, cicoli e fior di latte e cuocere. Una volta cotto creare le corde con fili di mozzarella.