



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003045 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Lug 2019 alle ore 16:38

da GIUSEPPE CAROTENUTO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza Margellina

Pizza con cornicione ripieno di ricotta di bufala, ciccioli napoletani, provola di Agerola, all'uscita dal forno ricotta di bufala, sbriciolata di tarallo napoletano e bocconcino di bufala, basilico fresco e olio extra vergine di oliva.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto lievitato 24 ore 280g:

1 l Acqua

60 g Sale fino iodato

1550 g Farina tipo 00 W 300-320 (Mulino Caputo)

1 g Lievito secco ad elevata attività 100%italiano (Mulino Caputo)

Farcitura:

70 g Ciccioli napoletani

130 g Provola di Agerola

130 g Ricotta di bufala fresca

20 g Tarallo napoletano

20 g Bocconcino di bufala

q.b. Basilico fresco

q.b. Olio evo

Strumenti di cottura

Forno a legna temperatura 450°

Preparazione

Stendi panetto pizza 280 g, cornicione ripieno di ricotta e procedere col condimento della pizza nel seguente ordine: provola, ciccioli napoletani. Procedere con la cottura in forno ad una temperatura tra i 420° e 450° all'uscita completate la pizza con aggiunta di ricotta di bufala, una sbriciolata di tarallo napoletano, un bocconcino di bufala centrale, basilico fresco e un filo di olio extra vergine di oliva.

Vino consigliato

Birra