



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002430 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 03 Ago 2018 alle ore 19:05**

**da RAFFAELE COLUCCI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Pizza MY

Pizza focaccia con formaggio e origano, involtini di prosciutto cotto ripieni di ricotta di bufala e melanzane a funghetto, con rucola e fette di provola di Agerola, olio extravergine, basilico e Parmigiano reggiano

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 6 persone

Per l'impasto:

1 lt di acqua

1.500 kg farina Caputo

50 g sale

lievito q.b. (a seconda delle stagioni)

Per la farcitura:

30 g Formaggio

Origano q.b.

n. 3 fette prosciutto cotto

30 g ricotta di bufala

30 g melanzane a funghetto

rucola q.b.

20 g provola di Agerola

Olio EVO q.b.

Basilico q.b.

Parmigiano Reggiano q.b.

### Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano, provola di Agerola

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Impasto diretto minimo 24 ore, fatto girare almeno 18-20 minuti e poi si fa riposare la pasta per c.a. mezz'ora prima di fare i panetti. Dopo la lievitazione si stende la pasta ottenuta e si cuoce in forno per alcuni minuti. A cottura ultimata aggiungere a crudo tutti gli ingredienti creando degli involtini di prosciutto crudo ripieni di ricotta di bufala.