



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001499

Registrata in data 30 Giu 2017 alle ore 16:12

da CIRO PELLONE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Pizza _Nerano

Pizza Nerano: letto di provola d'Agerola, pancetta tesa paesana in cottura e farcitura di zucchine saltate in padella alla menta, olio evo, basilico e scaglie di grana.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1l acqua

1.6kg farina miscelata a mano tra 0 e 00

40 g sale

1/5 g lievito.

Farcitura:

50 g zucchine

menta q.b.

100 g provola d'Agerola,

70 g pancetta tesa di maiale paesano

olio evo

basilico

grana q.b.

Prodotti utilizzati

Zucchine paesane

Grana padano dop 24 m

Provola d'Agerola Donnarumma

Pancetta paesana

Impasto Caputo

Olio evo Centonze

Strumenti di cottura

Padella, forno a legna 350-400°

Preparazione

Prepariamo l'impasto inserendo nell' impastatrice 1l acqua, 1/2 o 1 g lievito e 1.6-1.7 kg farina 0 e 00 miscelata a mano; impastiamo e dopo alcuni minuti inseriamo il sale 40 g, lasciamo lavorare per 15 min e dopo procediamo allo staglio dei panetti e lasciamo riposare 24 h.

Prendiamo una padella riscaldiamo l'olio e facciamo saltare le zucchine salando q.b. fino ad avere un risultato dorato, al termine della cottura aggiungiamo menta e basilico.

Stendiamo il nostro impasto di 280 g e aggiungiamo le nostre fettine di pancetta tesa, aggiungiamo le zucchine e copriamo il tutto con un letto di provola d' Agerola, inforniamo nel forno ad una temperatura di 350-400° e al termine aggiungiamo olio evo, basilico, e scaglie di grana padano.

Vino consigliato

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

birra Menabrea chiara