



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002578 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 04 Ott 2018 alle ore 09:06**

**da EUGEN UNGUREANU**

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Pizza Oro

La Pizza Oro è stata creata in occasione della Notte d'Oro che si tiene ogni anno il primo sabato di ottobre a Ravenna nota per i suoi splendidi mosaici che danno il colore a questo evento che anima la città.

Tempo di preparazione: 48 ore

### Ingredienti per 1 persone

Impasto per 8 pizze:

3 g lievito di birra

1 lt acqua

50 g sale

50 ml olio evo

1,700 kg farina 5 Stagioni 00

Farcitura:

100 g mozzarella

20 g panna

2 g zafferano

100 g salsiccia

n. 1 cucchiaino di Parmigiano Reggiano

### Preparazione

Stendere l'impasto, farcirlo con mozzarella, ciuffetti di salsiccia e panna amalgamata in precedenza con lo zafferano e un cucchiaino di parmigiano sul fornello per 2 minuti. Mettere in forno.

### Vino consigliato

A piacere.