



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001746**

Registrata in data 29 Ago 2017 alle ore 09:23

da **MAURIZIO DE ROSA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Pizza Punta di Stivale

Pizza con caciocavallo di bufala grattugiato, 'nduja di Spilinga e capperi di Procida.

Tempo di preparazione: 6 ore

### Ingredienti per 1 persone

170 g di Farina tipo 0

100 g d'acqua

1/2 g di lievito di birra

5 g di sale

80 g di caciocavallo di bufala

30 g di 'nduja

20 g di capperi.

### Prodotti utilizzati

Caciocavallo di Bufala DOP

Capperi di Procida

'Nduja di Spilinga

### Strumenti di cottura

Forno a Legna

### Preparazione

Preparare l'impasto con farina, acqua, lievito e sale. Formare un panetto e lasciarlo lievitare 4-5 ore. Ammaccare la pizza, cospargerla con il caciocavallo grattugiato, e cucinarla a 450° per 70-80 secondi. Aggiungere i capperi ben lavati e la 'nduja formata a palline.

### Vino consigliato

Ciro Rosso