



Ricetta N. RE001033

Registrata in data 13 Feb 2017 alle ore 11:51

da FRANCESCO PETRELLA

Pizza Raffaella

Pizza ispirata alla pasta e piselli della nonna da un sapore sublime ed un profumo inconfondibile.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto
Acqua 1l
Farina 650 g
Sale 50 g
Lievito 0,8 g

Farcitura
Piselli freschi (crema) 30g
Cipolla austegna caramellata 10 g
Provola di Agerola 80 g
Pancetta arrotolata 20 g
Pepe q.b.
Olio evo q.b.
Basilico q.b.

Preparazione

Fare sciogliere il lievito nell'acqua, aggiungere la farina piano piano se possibile setacciandola. Dopo aver inserito circa 400 g di farina e mescolati gli ingredienti, aggiungere il sale ed il resto della farina lavorando tutti gli ingredienti dandogli un'ottima elasticità.

Stendere il panetto poi adagiare la crema di piselli, aggiungere la cipolla caramellata e la pancetta, infine la provola ed il basilico. Dopo la cottura un pizzico di pepe ed un po' di olio evo.

Vino consigliato

Lacryma Christi doc del Vesuvio rosso della cantina Enodelta