



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002565 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 10 Set 2018 alle ore 10:00

da **RAFFAELE LIONELLI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza sapori campani

È una pizza con prodotti tipici campani. Con provola di Agerola, piennolo del Vesuvio, salsiccia di maialino nero casertano, peperoni verdi del fiume e scaglie di provolone del Monaco all'uscita.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1.5 kg Farina Caputo tipo 00

1 lt acqua

50 g di sale

1 g Lievito madre

1 panetto da 300 g

Farcitura:

90 g provola di Agerola

20 g di pomodorini del piennolo del Vesuvio

30 g salsiccia di maialino nero casertano

20 g peperoni verdi del fiume

5 g provolone del Monaco

Prodotti utilizzati

Provola di Agerola, pomodorini del piennolo del Vesuvio, salsiccia di maialino nero casertano, peperoni verdi del fiume, provolone del Monaco

Strumenti di cottura

Forno a legna 90 secondi di cottura a 310°

Preparazione

Tagliare a cubetti la provola di Agerola, tagliare in due il pomodorino del piennolo del Vesuvio, aggiungere la salsiccia di maialino nero casertano sbriciolata e i peperoni del fiume (interi) e all'uscita le scaglie di provolone del Monaco.

Vino consigliato

Vino rosso (Chianti)