



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002387 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 16 Lug 2018 alle ore 15:37

da MARCELLO DAFFINITO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Pizza tirolese

Una pizza farcita con crema di noci, provola, olio extravergine ed all'uscita dal forno noci fresche e speck.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 6 persone

Impasto:

1 l acqua

1.500 g farina

50 g sale fino

1 g lievito fresco

Farcitura:

100 g provola

60 g crema di noci

70 g speck

20 g noci fresche

q.b. olio EVO

Strumenti di cottura

Forno 450°

Preparazione

Amalgamare gli ingredienti dell'impasto, impastare e lasciare riposare 12 ore.

Stendere l' impasto e poi mettere crema di noci, provola e olio extravergine e all' uscita del forno condire con speck e noci.

Vino consigliato

Vino bianco