



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000146

Registrata in data 20 Giu 2016 alle ore 13:06

da PASQUALINO ROSSI

Pizza Vivadella

Pizza con base di provola affumicata, all' uscita dal forno mortadella di modana l.g.p, ricotta di bufala, e pistacchi di Bronte. Semplicemente una goduria di sapori da abbinare con un buonissimo Asprinio d'Aversa spumantizzato. Pizzosamente buon appetito

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 lt di acqua

1,8 kg di farina

40 g di sale

2 g di lievito

250 g panetto di pasta per pizza

80 g di provola affumicata

50 g di mortadella di modana l.g.p.

n. 5 ciuffetti di ricotta di bufala

olio extra vergine di oliva

pistacchi di Bronte q.b.

Preparazione

Versare in un recipiente l' acqua sciogliere il lievito e inserire la farina, a metà impasto inserire il sale e lasciar lievitare per 12 ore. Stendere il panetto di pasta per pizza in una teglia forata (se si ha il forno elettrico) o sulla pala per il forno a legna, inserire la provola e mettere in forno. Ultimata la cottura aggiungiamo la mortadella, la ricotta, i pistacchi e olio extra vergine di oliva.

Vino consigliato

Asprinio d'Aversa spumantizzato