



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001473

Registrata in data 20 Giu 2017 alle ore 12:02

da FABIO CRISTIANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Plebiscito

Plebiscito è una pizza che celebra una delle piazze più belle di Napoli e del mondo, una piazza che collega la città antica al mare.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg di farina

680 g di acqua

27 g di sale

0.3 grammi di lievito fresco

Farcitura

60 g di pesto di basilico

80 g di cozze sgusciate

40 g di pomodorini gialli

40 g di pomodorini rossi

50 g di taralli sbriciolati

60 grammi di fior di latte dei monti Lattari

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: inserire la farina e aggiungere il lievito, poi mettere un po' alla volta l'acqua e per ultimo il sale e lasciar lievitare per 24 h.

Farcitura: stendere un disco di pasta e condire con pesto, pomodorini e fior di latte e infornare. Una volta sfornata aggiungere le cozze aperte, il tarallo sbriciolato e le foglie di basilico.

Vino consigliato

Falanghina dei Campi Flegrei Cantine Di Meo