



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002139 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 05 Giu 2018 alle ore 12:04

da STEFANO CANOSCI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Toscana

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Ponzio pilato

Impasto lievitate naturale con 72h di maturazione.. fichi bio caramellati o composta, fonduta di pecorino di Pienza, spalla di prosciutto crudo toscano.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg di farina

25 g di sale

30 g di olio

60 % idratazione

lievito madre

300 g impasto pizza

Farcitura

50 g fiordilatte di Agerola

70 g spalla di prosciutto crudo toscano

10-20 g fichi bio o composta di fichi

50 g fonduta di pecorino di Pienza

Prodotti utilizzati

Impasto pizza, fiordilatte Agerola, fichi o composta bio, spalla prosciutto crudo toscano dop, pecorino di Pienza, olio evo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Fare l' impasto per la pizza, preparare la fonduta di pecorino e tagliare spalla di prosciutto crudo; preparare i fichi freschi o composta in stagione preparata con fichi bio Stendere la pizza, mettere il fiordilatte e i fichi e infornare. All'uscita mettere sopra la pizza il prosciutto crudo o servirlo a parte al tavolo e in fine versare la fonduta di pecorino calda sulla pizza.

Vino consigliato

Vino bianco fruttato, vino rosso dirai in purezza o Merlot, birra chiara o rossa artigianale, acqua Ferrarelle

La ricetta ha partecipato a:

Pizzeria Chicco, Colle di Val d'Elsa, guida Gambero rosso, Espresso, tra le 100 pizzerie d'Italia per la rivista ARBITER.