



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000641

Registrata in data 29 Giu 2016 alle ore 16:14

da CLAUDIO SPICA

Quadretto del Vesuvio

Avete mai pensato che la pizza è un po' come un bel quadro dove gli ingredienti sono i colori che ogni pizzaiolo usa per dipingere la tela? Ecco la mia opera d'arte... un "quadretto del Vesuvio".

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg farina

1l acqua

2 g lievito

50 g sale

Farcitura

70 g ricotta

50 g prosciutto

50 g salame

50 g friarielli

50 g emmenthal

50 g zucchine fritte

50 g pomodorini del piennolo gialli e rossi

120 g mozzarella di bufala campana

basilico q.b.

parmigiano q.b.

Preparazione

Preparo la pasta la sera con 2 g di lievito e la faccio riposare per 12 ore per usarla dopo 48 ore.

Una volta steso l'impasto si prepara il cornicione coi diversi ripieni per i quattro lati: emmenthal e zucchine fritte; friarielli e ricotta; salame e ricotta; prosciutto e ricotta.

Invece sul disco aggiungiamo i pomodorini rossi e gialli del piennolo del Vesuvio, la mozzarella di bufala, qualche foglia di basilico e il parmigiano.