



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000878

Registrata in data 12 Set 2017 alle ore 15:55

da **MICHELE FUCCIO**

Livello di difficoltà: Facile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Resistenza d'inverno

Una pizza che richiama i sapori e gli odori delle nostre terre, dove il fungo è un' eccellenza, accompagnato da un ottimo salame Napoli per amalgamare un mix di sapori emozionante, e dal fior di latte paesano! Infine una spruzzata di olio extra vergine di oliva.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Ricetta per 1 chilo di impasto:

1 kg di farina

700 g di acqua

2 g di lievito di birra

25 g di sale

Un panetto di pasta per pizza da 270 g

50 g di crema di porcini

25 g di funghi champignon freschi

10 g di salame Napoli Antichi sapori

25 g di fior di latte di Agerola

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il panetto di pizza, spalmare con un cucchiaino la crema di porcini come base iniziale, mettere i funghi champignon, aggiungere il salame Napoli tagliato a stick, infine mettere il fior di latte ed aggiungere un filo di olio extravergine.