



Ricetta N. RE001602

Registrata in data 07 Ago 2017 alle ore 21:00

da **CIRO PELLONE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Ricotta e pistacchi

La nostra pizza ricotta e pistacchi con base di fior di latte d'Agerola, ciuffetti di ricotta di bufala campana, granella di pistacchi di Bronte, olio evo aromatizzato al limone e scaglie di grana padana.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1l acqua

1/2 o 1 g lievito

1.6-1.7 kg farina 0 e 00 miscelata a mano

sale 40 g

Farcitura

100 g fior di latte d'Agerola

50 g ricotta di bufala

granella di pistacchi q.b.

olio evo al limone q.b.

15 g grana padano

Prodotti utilizzati

Fior di latte d'Agerola Donnarumma

Ricotta di bufala

Granella di pistacchi di Bronte

Grana padano dop

Olio Carrias

Strumenti di cottura

Forno a legna 350°- 400°

Preparazione

Prepariamo l'impasto inserendo nell' impastatrice 1 lt acqua, 1/2 o 1 g lievito e 1.6-1.7 kg farina 0 e 00 miscelata a mano; impastiamo e dopo alcuni minuti inseriamo il sale 40 g, lasciamo lavorare per 15 minuti e dopo procediamo allo staglio dei panetti e lasciamo riposare 24 h. Dopo aver steso il nostro panetto aggiungiamo il fior di latte e 4 ciuffetti di ricotta di bufala e basilico. Andiamo in cottura e al termine aggiungiamo la granella di pistacchi e un giro d'olio evo aromatizzato al limone.

Vino consigliato

Greco di tufo