



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002967 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Giu 2019 alle ore 11:35

da DAVIDE QUARTA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Puglia

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Salsiccia e friarielli (rivisitata)

Impasto tipo 1 e nuvola con salsiccia, fiordilatte, rape km 0 e acciughe del mar Cantabrico

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

20% Biga corta con farina Caputo rossa (Molino Caputo)

70% Acqua

40% Farina tipo 1 (Molino Caputo)

40% Farina nuvola tipo 0 (Molino Caputo)

Farcitura:

10 g Fiordilatte

10 g Salsiccia

60 g Friarielli-Cime di rapa a km 0

30 g Acciughe del Mar Cantabrico

20 g Pomodorini gialli (La Fiammante)

Strumenti di cottura

Forno elettrico 340°

Preparazione

Stendere la pizza e condire con fiordilatte e salsiccia, cucinare per 3 minuti circa e dopo aggiungere pomodorini gialli del Vesuvio, rape km 0 dalla Puglia e acciughe del Mar Cantabrico

Vino consigliato

vino Primitivo rosso