



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000948

Registrata in data 14 Lug 2017 alle ore 16:16

da **SIMONE ALATI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Salsicciona

Una pizza con tutto il sapore della salsiccia ed un cornicione che riserva una sorpresa tutta da scoprire!

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persona

Impasto:

1.600 farina

1 lt acqua

1,5 lievito

50 g sale

Farcitura

n.3 patate

100 g provola

100 g salsiccia

pepe q.b.

pomodorini 100 g

olio evo q.b.

latte q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare prima di tutto le patate lessandole e poi mantecandole con latte ed olio. Una volta steso l'impasto disporre le patate nella parte esterna del disco e richiudere il cornicione. Al centro del disco disporre la provola, la salsiccia, il pomodorino, un pizzico di pepe ed un giro di olio, quindi infornare.