



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001204

Registrata in data 31 Ago 2017 alle ore 10:30

da GIUSEPPE DI DOMENICO

Livello di difficoltà: Facile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

San Cuono

Dedicata al santo patrono di Acerra. Ho usato i carciofini sott'olio tipici di Acerra perchè l'olio è preparato con erbe aromatiche e peperoncino.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

90 g di farina

0,22 g di sale

61 g di acqua

0,03 g di lievito

Farcitura:

80 g mozzarella di bufala campana

35 g prosciutto cotto

35 g di carciofini sott'olio

20 g Parmigiano Reggiano

olio evo

basilico

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Mozzarella di bufala campana

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il panetto e aggiungere la mozzarella, il Parmigiano, i carciofini tagliati a listarella, prosciutto cotto tagliato a triangolo, un filo d'olio e basilico. Infornare per 80-90 secondi e all'uscita qualche foglia di basilico e un giro d'olio.