



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000941

Registrata in data 23 Giu 2017 alle ore 15:18

da ANTONIO DEL PRETE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Sapori d'autunno

Una pizza che ricorda tutti i sapori ed i colori dell'autunno

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1.600 kg farina

1 lt acqua

50 g sale

1,5 g lievito.

Farcitura:

Crema di ceci e castagne amalgamata con burrata e olio, e un pizzico di pepe.

70 g fior di latte

olio evo q.b.

basilico

n. 1 salsiccia fresca di manzo e suino leggermente piccante

70 g ricotta

granella di noci q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Una volta pronto l'impasto (dopo una lievitazione di 24h) si stende il panetto dando la classica forma di disco e si ricopre con la crema di ceci e castagne amalgamata con la burrata, olio ed un pizzico di pepe. Si aggiunge il fiordilatte, la salsiccia e si inforna. All'uscita si aggiungono dei fiocchi di ricotta e una spolverata di granella di noci, qualche foglia di basilico ed è pronta.