



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001524

Registrata in data 07 Ago 2017 alle ore 20:53

da SARA PALMIERI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Sapori di casa

Quando ti trovi a lavorare a 2000 km da casa per colmare la nostalgia non resta che preparare una pizza dal gusto semplice che azzeri tutti i km. Lei ha fatto proprio questo, una semplice senza glutine con fior di latte, patate al forno e coppa.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 7 persone

Per 7 pizze:

1,1 kg di farina fioreglut Caputo

1 lt di acqua

2 g di lievito

45 g di sale

Farcitura:

800 g di fior di latte

400 g patate

100 g coppa

Prodotti utilizzati

Caputo fioreglut

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Un impasto lievitato e maturato per almeno 24h. Stendere l'impasto e mettere fior di latte e patate al forno. Cuocere per 1 minuto e in uscita completare con la coppa. Bon appétit.

Vino consigliato

Pizza e birra artigianale... accoppiata vincente.