



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000947

Registrata in data 28 Giu 2017 alle ore 10:17

da **GIOVANNI IANNACCONE**

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Sapori d'Irpinia

Dedico questa pizza alla mia terra, l'Irpinia ed ai suoi ottimi sapori e profumi.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1,600 kg farina

1,5 g lievito

1 l acqua

50 g sale

Farcitura

100 g mozzarella

una manciata di granella di nocciole

sfumatura di vino Aglianico cotto

rosmarino q.b.

olio evo.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Una volta steso il disco di pasta stendere la mozzarella ed aggiungere un giro di olio. Infornare e all'uscita aggiungere il rosmarino, la granella di nocciole e una sfumatura di aglianico.

Vino consigliato

Aglianico Primalaterra Az. agricola Salvatore Magnoni