



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000962

Registrata in data 07 Ago 2017 alle ore 20:12

da STEFANO CURZIO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Sciù

Questa pizza è uno "Sciù" proprio come mi chiama la mia fidanzata!

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1.600 g di farina

1 lt di acqua

50 g di sale

1,5 g lievito.

Farcitura

pesto di noci (80 g noci, pinoli 10 g, parmigiano ed un pizzico di sale, olio evo q.b.);

crema di ricotta romana (sciolta in acqua);

90 g provola di Agerola;

50 g lardo di Colonnata;

olio evo q.b.;

pepe q.b.;

basilico.

Prodotti utilizzati

Lardo di Colonnata

Provola di Agerola

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Una volta preparato l'impasto e steso in panetto a forma di disco, preparo la farcia unendo in una crema la ricotta romana e il pesto di noci e la distribuisco uniformemente. Aggiungo il lardo di Colonnata e sopra la provola, poi un pizzico di pepe e inforno. All'uscita aggiungo qualche fiocco di ricotta e le noci sui ciuffi, qualche foglia di basilico ed è pronta da gustare.