



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001843 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Mag 2018 alle ore 14:39

da GUIDO DECIMO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Sfiziusella

La mia sfiziusella fatta con frullato di friarielli, ricotta di bufala, e noci, salsiccia e provola di bufala.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

50 g sale

1 lt acqua

1.600 kg farina

1,5 g lievito

Farcitura

per il frullato:

n. 2 fasci di friarielli

n.1 ricottina di bufala

200 g provola di bufala

n. 5 noci.

Per la pizza

n. 1 salsiccia e mezza (sbriciolata)

fettine di provola

olio evo

noci sbriciolate q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Prepariamo il frullato con i friarielli precedentemente saltati in padella con olio ed un pizzico di peperoncino, aggiungiamo la ricotta di bufala e le noci sbriciolate e frulliamo.

Prepariamo l'impasto: assembliamo all'acqua il lievito, una volta sciolto aggiungere la farina e man mano il sale. Una volta stagliati i panetti li facciamo riposare 24 ore per lievitazione. Stendere il disco e condire con la salsiccia sbriciolata (precedentemente saltata in padella), aggiungere le fettine di provola di bufala e un giro d'olio. Infornare e quasi a cottura terminata aggiungere i ciuffi di friarielli e ricotta, le noci e infornare per 10 secondi.

Vino consigliato

Gragnano