



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002112 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Giu 2018 alle ore 14:25

da GIUSEPPE MOCCIA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Spartacus

Una pizza che valorizza i prodotti tipici locali, che venivano utilizzati sin dall' antichità nella nostra zona.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

180 g farina
100 ml acqua
0,1 g lievito
4 g sale

Farcitura:

40 g yogurt
40 g ricotta di pecora
30 g purè di patate
80 g pancetta
30 zucchine crude
30 g funghi porcini freschi
n.2 noci
pepe nero
sale
olio evo
basilico
50 g provola affumicata

Prodotti utilizzati

Farina Capito blu

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua, aggiungere parte della farina e impastare. Quindi aggiungere il sale e il resto della farina. Far riposare per cinque ore, stagliare, far lievitare per 24 ore. Stendere il panetto e farcire con yogurt, ricotta, fiocchi di pure, pepe, pancetta, provola, zucchine, funghi, basilico e olio. Infornare e all'uscita guarnire con una ricottina locale e granella di noci

Vino consigliato

Greco di tufo