



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002209 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 01 Giu 2018 alle ore 09:48**

da **SALVATORE CARANNANTE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Stella Venere

La pizza che ogni palato vorrebbe gustare, un incontro di sapori forti ma delicati.

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

560 g di acqua

30 g di sale

2 g di lievito

800 g di farina.

Farcitura:

250 g di burrata pugliese

200 g di pomodorino giallo di Battipaglia

n. 5 fettine di pancetta croccante

n. 6 olive nere infornate

ricotta di pecora salata al peperoncino q.b.

timo q.b.

### Prodotti utilizzati

Burrata pugliese, olive nere infornate presidio slow food, pomodorini gialli di Battipaglia, pancetta, timo, ricotta di pecora salata al peperoncino.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Preparare tutti gli ingredienti su un piano. Una volta messa la farina nell' impastatrice aggiungere lievito, fare girare per 2 minuti. Poi aggiungere acqua e far girare per 5 minuti, aggiungere il sale e far lavorare il tutto per 8 minuti. Far riposare l' impasto 20 minuti. Fare panetti da 280 g e lasciarli lievitare per 10 ore.

Stendere il panetto e formare la stella. Farciamo mettendo la burrata, i pomodorini gialli aromatizzati al timo. inforniamo a 350° per 1 minuto e 10 secondi. All' uscita aggiungere pancetta croccante aromatizzata al timo, olive nere infornate e scaglie di ricotta di pecora salata al peperoncino.

### Vino consigliato

Falanghina