



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001968 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Feb 2018 alle ore 10:57

da MASSIMO PERNA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Tanya

Una pizza molto colorata dal gusto particolare...

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 g di lievito di birra

1 lt di acqua

45 g di sale

1500 kg di farina Caputo 00

Un panetto per pizza da 300 g

patate viola 100 g

fiordilatte di Jersey q.b.

prosciutto crudo di Parma n. 5 fette

basilico

olio evo q.b.

Grana Padano D.O.P q.b.

Prodotti utilizzati

Farina Mulino Caputo

Olio extravergine di oliva Frantoio Moscato

Fiordilatte di Jersey caseificio Aurora (Paolo Amato)

Preparazione

Stendere il disco di pasta farcirlo con il fiordilatte, le patate viola e grana Padano D.O.P . quindi infornare.

Dopo la cottura aggiungere le fettine di crudo di Parma, olio evo e basilico.

Vino consigliato

Birra con acqua Napoletana Zavo.