



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001584

Registrata in data 21 Lug 2017 alle ore 13:42

da RAFFAELE BONETTA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Terra irpina

Pizza con prodotti dedicati alla terra, dai formaggi eccellenti, all'ottimo miele di castagno. Impasto indiretto con biga, e farina di tipo 2.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Farina di tipo1 400 g

Farina di tipo 2 100 g

350 g acqua

15 g sale integrale.

Fiordilatte dei molti Lattari 60 g

Formaggio carmasciano irpino 30 g

Pecorino irpino 30 g

Cacioricotta irpina 20 g

Caciocavallo irpino 20 g

Miele di castagno bio irpino 4-5 gocce

Granella di noci fresche 20 g

Prodotti utilizzati

Carmasciano irpino

Pecorino irpino

Cacioricotta irpina

Caciocavallo irpino

Olio ravece

Miele di castagno

Granella di noci fresche.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il disco di pasta, stendere i formaggi in precedenza tagliati a lamelle sottili, a cottura ultimata aggiungere le scaglie di caciocavallo irpino, qualche goccia di miele di castagno e il pesto di noci fresche, olio e miele.

Vino consigliato

Birra artigianale trentina "Fravort" triple.