



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001884 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Giu 2018 alle ore 12:28

da CARLO BARATTOLO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Tina

Una pizza la cui ispirazione mi è venuta da mia madre mentre la preparava in casa.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 lt di acqua

1.500 g di farina

55 g di sale

1,5 g di lievito di birra

Farcitura:

patate sabbiate con parmigiano e pan grattato 150 g

salsiccia 70 g

fiordilatte 80 g

olio evo

rosmarino.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Prepariamo prima le patate sabbiate al forno con impanate con parmigiano e pan grattato (inforiamo per 20 minuti). Stendiamo il disco e aggiungiamo prima il fiordilatte a listarelle, poi le salsicce precedentemente saltate in padella e sbriciolate, poi inforiamo e a metà cottura aggiungiamo le patate e il rosmarino. Pochi secondi in forno e serviamo.

Vino consigliato

Birra bionda