



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002375 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 10 Lug 2018 alle ore 11:34

da SALVATORE AVOLA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Uova di Drago

La carbonara è un piatto tipico della cucina tradizionale romana, riproposta in versione pizza.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

100 g acqua

5 g sale

0,5 g lievito

180 g farina

Farcitura:

100 g pancetta

n. 3 uova

Olio al peperoncino q.b.

50 g provola

15 g pecorino

15 g Parmigiano Reggiano

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Mescolare acqua e lievito, aggiungere la farina, poi il sale e impastare. Stagliare e far lievitare per 8/12 ore. Stendere un panetto e farcire con le uova sbattute con l'olio al peperoncino, il parmigiano e il pecorino, la pancetta e la provola. Chiudere a formare un calzone e infornare per 90 secondi.

Vino consigliato

Birra