



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001490

Registrata in data 11 Lug 2017 alle ore 13:10

da **CIRO CASCELLA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Vellutata di Ciro

Una pizza con una delicata vellutata di piselli.

Tempo di preparazione: 8 ore

Ingredienti per 8 persone

impasto diretto

1,600 kg farina 00 e tipo 1

1 l di acqua

55 g di sale

1 g di lievito

Farcitura

200 g crema di piselli

100 g provola

pepe nero q.b.

n. 4 fettine pancetta tesa

80 g scaglie di grana

basilico fresco

Strumenti di cottura

Forno a legna / forno a gas 430° al suolo 480° alla cupola.

Preparazione

Fare l'impasto aspettare la lievitazione (riposo 2 ore lievitazione 8 ore), stendere il disco di pasta farcirlo con crema di piselli, provola e pepe nero e infornare. All' uscita pancetta tesa, scaglie di grana e basilico fresco.

Vino consigliato

Birra Ceres