



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000617

Registrata in data 21 Giu 2016 alle ore 18:27

da MARIANO GUARNIERI

Vico Pitò

Pizza dedicata al vicolo di Puglianello dove per la prima volta ho visto i pomodorini gialli, quando ero bambino.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto

80 % farina 00

30% farina tipo 1

64% di idratazione

25 g di sale per kg di farina

lievito 0.6 g per kg farina. .24 ore lievitazione e puntatura di 16/18 ore.

Per la farcitura

80 g Fior di latte di Agerola

50 g salsiccia pezzente

50 g pomodorini gialli a pacchetella

abbondante basilico

olio EVO Racioppella.

Preparazione

Stendere il panetto con l' ammaccata tradizionale napoletana.

Guarnire con il fior di latte, la salsiccia pezzente, i pomodorini gialli ed un generoso giro di olio EVO Racioppella.

Cuocere in forno a legna per il tempo necessario.

Sfornare e completare con basilico fresco ed un altro giro di olio EVO.