



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002328 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Giu 2018 alle ore 15:03

da ANTONIO DELLA VOLPE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Violetta - La vita è bella

Pizza con crema di patate viola, mozzarella DOP, bacon affumicato e provolone del monaco.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto:

1 kg farina di tipo 0

680 g acqua

40 g sale

2 g lievito

Farcitura:

300 g patate viola

100 g mozzarella

100 g bacon

150 g provolone del monaco

Olio extravergine d'oliva

Basilico

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Sbollentare le patate viola e schiacciarle per creare una crema viola con l'aiuto di latte.

Stendere il panetto da 250 g, aggiungere la crema di patate, la mozzarella, il bacon croccante e un filo d'olio extravergine d'oliva. Cuocere in forno a legna per circa 1 minuto a 400° e a cottura ultimata aggiungere a crudo scaglie di provolone del monaco e basilico.

Vino consigliato

Vino rosso frizzante

La ricetta ha partecipato a:

Tutto pizza