



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000723

Registrata in data 18 Lug 2016 alle ore 11:08

da **BERNARDO SOLLO**

Vivi al Sud

Carciofi grigliati sott'olio di Paestum, pomodori secchi dell'agro-sarnese presidio Slow Food, frutti di capperi di Pantelleria, olivo EVO di Sorrento, basilico e provola di Agerola sono i sapori del Sud che hanno ispirato la mia pizza.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1lt acqua

1,7kg farina

0.2 g lievito

50 g sale

Farcitura

n. 3 carciofi grigliati sotto'olio di Paestum

n. 3 pomodori secchi dell'agro-sarnese presidio Slow Food

n. 10 frutti di capperi di Pantelleria

un cucchiaino d'olio Evo di Sorrento (a crudo)

90 g di provola di Agerola

basilico

Preparazione

Inziare con l'impastare acqua, farina, sale e lievito.

Raggiunto il punto di pasta desiderato lasciare l'impasto in massa a riposare per il tempo necessario e poi proseguire con lo staglio panetti di circa 270 g e nel frattempo lasciare a sgocciolare i carciofi sott'olio tagliati, preparare i pomodori secchi tagliati in due e frutti di capperi. Una volta steso il disco condire con gli ingredienti indicati ed infornare.

Vino consigliato

Primitivo (cantine Polvanera)