



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001645

Registrata in data 02 Ago 2017 alle ore 09:02

da FRANCESCO MANNINA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Zagara bianca

Impasto con farina grani antichi senatore cappelli Vastedda del Belice dop, limone grattugiato, rucola, coppa di maialino nero dei Nebrodi.

Tempo di preparazione: 8 ore

Ingredienti per 16 persone

Farina senatore cappelli kg 1.800

lievito madre g 100

Acqua lt.1

Sale g 100

Farcitura

n. 2 Limoni

Rucola 1 busta da 250 g

Vastedda della Valle del Belice Kg 1

Coppa di maialino nero dei Nebrodi g 500

Prodotti utilizzati

Farina senatore cappelli

Vastedda del Belice dop

Maialino di Nebrodi

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare l'impasto, far maturare, dopo stendere la pizza mettere la vastedda e far cuocere. Dopo la cottura all'uscita grattugiare il limone, mettere la rucola, la coppa e dei petali di vastedda, al centro un bulbo di petalo con striscette di limone.

Vino consigliato

Birra