



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001460**

**Registrata in data 11 Lug 2017 alle ore 12:15**

**da DIEGO VITAGLIANO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Limoncina procidana

Una pizza dove si gusta tutta la freschezza dei limoni dei campi flegrei.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg di farina

440 g di acqua

1 g lievito

25 g sale

Farcitura

n. 1 Limone di Procida

100 g ricotta di bufala Barlotti

70 g fior di latte di Agerola

menta q.b.

olio Fontana Lupo

### Prodotti utilizzati

Limone di Procida

Ricotta di bufala Barlotti

Fior di latte di Agerola

Olio Fontana Lupo

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Preparazione impasto: prefermento ( biga ) per 24 ore poi unirlo ad un impasto finale con farina 0 per altre 12 ore. Una volta pronto il panetto stenderlo a disco e guarnirlo con il limone procidano pelato a vivo, aggiungere 70 g di fior di latte di Agerola, fare dei ciuffetti con la ricotta di bufala ed infine una tritatina di menta e un filo di olio extravergine.

### Vino consigliato

Birra Oro 15 campi flegrei fatta con agrumi e scorze di limoni procidani stile american pale ale, leggera e dissetante. Grado alcolico 5,7% .