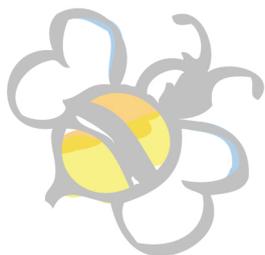




Miscatine - [Visualizza sul sito di Imma](#)



eCucinando.it



pizza - pallotte - caciocavallo

l'impasto è stato fatto con 3kg. farina bianca 00 e 1 kg. farina di grano duro, lievito a cubetti 6, 2 cucchiaini di zucchero e 4 cucchiaini di olio d'oliva, sale, acqua  
la quantità di sale e acqua noi la mettiamo ad occhio

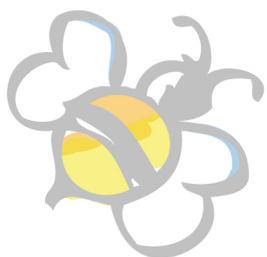
Si stende la pasta sopra si mette il pepe il formaggio grattugiato caciocavallo o pecorino per dare più sapore, la salsiccia, scaglie di formaggio, olive nere snocciolate, cospargere di olio, arrotolare e staccare dei pezzi come una arancina, girarla con le mani per chiudere il fondo si poggiano su una teglia con farina. si mettono nel forno.

noi abbiamo infornato tutto nel forno a legna

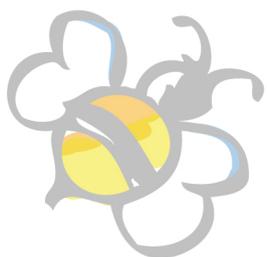




eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it