

Lista de ingredientes para la receta Pizza di salchicha fresca y girgolas

Antipasto

- Alcauciles 4 Unidades
- Burratas 2 Unidades
- Salmón ahumado 1/2 k
- Pepino 1 Unidad
- Tomates Perita 3 Unidades
- Huevas de pez lumpo rojo 100 grs.
- Huevas de pez lumpo negro 100 grs.
- Limones 10 Unidades
- Queso Crema 500 grs.
- Apio 1 Planta
- Eneldo 1 Atado
- Aceite de oliva extra virgen Cantidad necesaria
- Sardinas frescas 10 Unidades
- Vieiras 10 Unidades
- Ciboulette 1 Atado

Para el Pan

- Levadura 15 grs.
- Leche tibia 350 cc
- Manteca 50 grs.
- Sal 30 grs.
- Harina 1/2 k
- Azucar 1 cdita.

Para la masa

- Agua tibia 500 cc
- Levadura fresca 4 grs.
- Harina 700 grs.
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Sémola 300 g
- Sal 30 grs.

Para la salsa

- Tomate perita en lata 1/2 Kg.
- Albahaca 1 Paquete

Pizza di salchicha

- Peperoncino

- Salchicha parrillera 1 k
- Girgolas 1000 g
- Mozzarella 500 g