



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001943 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Giu 2018 alle ore 14:10

da ANTONIO PELLEGRINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La mia Martina

Dedico questa pizza alla mia bimba. E' condita con crema di zucchine, provola e boscaiola (funghi, piselli e sfilaccetti di pollo).

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

Impasto:

50 g sale

1 lt acqua

1.600 kg farina

1,5 g lievito.

Farcitura:

n. 1 cucchiaio abbondante di crema di zucchine

80 g funghi champignon

80 g piselli

100 g sfilaccetti di pollo

olio evo q.b.

100 g provola

basilico q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendiamo il panetto e aggiungo la crema di zucchine e il concentrato di boscaiola con gli straccetti di pollo, poi la provola tagliata a listarelle e un giro d'olio evo. Inforno e all'uscita aggiungo qualche foglia di basilico fresco. Buon appetito!