



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002332 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 13 Lug 2018 alle ore 14:22

da **SANTO CICARDO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La rusticotto

Pizza leggera e friabile dal sapore molto fresco ed estivo con un pizzico di piccante

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg di farina 00

550 g di acqua

1 g di lievito

25 g di sale

Farcitura

200 g mozzarella di bufala

n. 1 cucchiaio di pesto

n. 1 cucchiaio salsa di pomodoro

n. 4 gocce di Harissa

40 g di gorgonzola

n. 2-3 foglie di basilico

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparo un impasto a lunga maturazione, precisamente quarantott'ore: su 1 kg di farina 00 ho messo 550 g di acqua 1 g di lievito 25 g di sale. Allargo la pagnotta di pizza e poi viene messa la farcitura di salsa cotta, il pesto a vortice, la bufala sfilacciata, gorgonzola, quattro gocce di Harissa. Cottura a una temperatura di 370°- 380° per tre minuti e la pizza è pronta. All'uscita mette le foglie di basilico.

La ricetta ha partecipato a:

Trofeo Dello stretto di Messina 2011