



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001993 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 20 Giu 2018 alle ore 16:35**

**da GIORGIO AMMENDOLA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Orange is the new black

Una pizza aromatizzata all'arancia

Tempo di preparazione: 9 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

100 g acqua

170 g farina

5 g sale

1 g lievito

Per la farcitura:

100 g ricotta

100 g pesto di melanzane aromatizzato all'arancia

150 g speck

Per la guarnizione:

speck

rucola

pomodorini

formaggio

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Amalgamare la farina con l'acqua, il sale e il lievito. Far lievitare 8 ore. Tagliare le melanzane a tocchetti e friggerle, quindi aggiungere sale e l'aglio. Frullarle con la scorza di una arancia. Stendere il panetto e metterlo in forno per pochi secondi, quindi farcire con ricotta e pesto di melanzane aromatizzato mescolati insieme, parmigiano e speck e richiuderlo arrotolandolo e infornare per altri 7 minuti. All'uscita guarnire con rucola, pomodorini e altro speck.

### Vino consigliato

Heineken