



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002528 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 16:08**

**da MATTIA PAONE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Pistacchiosa

Voglia di fare qualcosa di nuovo con quello che era disponibile in cucina. Impasto con pasta pistacchio 100%, mozzarella fior di latte, crema di mascarpone e pasta pistacchio, gamberoni arrotondati nella pancetta e granella di pistacchio, ricotta, noce moscata,

Tempo di preparazione: 6 minuti

### Ingredienti per 1 persone

1 pallina di impasto da 260 g

Procedimento per un impasto per 4 persone, per realizzarlo ci vogliono 10 minuti

600 g acqua fredda

800 g farina tipo 1 macinata a pietra

10% Petra 9 Molino Quaglia

3 g di lievito fresco di birra

30 g sale fino

25 g di olio evo

15% di pasta di pistacchio (da aggiungere preferibilmente insieme alla farina)

Farcitura per n.1 pizza

n. 6 gamberoni puliti

n. 6 fette di pancetta di circa 1 cm

20 g di pasta pistacchio

100 g di mascarpone

20 g granella di pistacchio

50 g di ricotta

un pizzico di noce moscata

70 g mozzarella fior di latte

50 g radicchio (trevisano)

Fiori edibili.

### Prodotti utilizzati

Farina Molino Pivetti

Olio Frantoio di Nonna Stella prodotto a Cecina

Pistacchio di Bronte

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Dopo aver pulito i gamberoni precedentemente abbattuti, affettare la pancetta e arrotondarla nei gamberoni e cuocere su una padella antiaderente con un filo di olio per circa 3 minuti a fuoco medio, nel frattempo bisogna stendere il disco di pasta e metterci la mozzarella sopra, dopo aver cotto la pizza bisogna spalmare sopra la crema di pistacchio e tagliare la pizza in 6 spicchi, dopodiché posare sopra ogni spicchio un gamberone, a questo punto bisogna prendere la ricotta con

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

la noce moscata e metterla su ogni spicchio aiutandosi con una sac a poche, un pizzico di granella di pistacchio su ogni spicchio e la pizza è pronta per essere servita.

Ps. Io al centro della pizza metto del radicchio trevisano tagliato e un fiore edibile per rendere la pizza oltre che buona anche bella.

**Vino consigliato**

Vermentino , birra bionda, acqua