



Ricetta N. RE001523 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Lug 2018 alle ore 16:56

da **SARA PALMIERI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

17

Il 17 è sicuramente un numero fortunato e importante per me, per questo è anche il nome della pizza senza glutine più importante perchè mi ha accompagna al campionato mondiale di Parma e mi ha permesso di vincere il 3° posto. Da lì si è aperto un mondo ed ha avuto inizio il mio percorso di crescita. È molto semplice ma saporita, con fior di latte, ricotta, fior di zucca e pesto di menta. Presentata anche all'evento Buonissimi17.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 7 persone

Per 7 pizze:

1,1 di farina fioreglut Caputo

1 lt acqua

2 g lievito

45 g sale

Farcitura

800 g fior di latte

500 g di ricotta

35 g fiori di zucca

100 g di pesto di menta

Prodotti utilizzati

Fioreglut Caputo

Strumenti di cottura

Forno elettrico

Preparazione

Preparare un normale impasto di pizza napoletano e lasciarlo maturare e lievitare per almeno 24h. Stendere la pasta e mettere fior di latte, ricotta e fiori di zucca. Una volta cotta aggiungere il pesto di menta.

Vino consigliato

Una birra artigianale delicata.

La ricetta ha partecipato a:

Campionato mondiale di Parma 2017; Buonissimi17