



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**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 accompagnato 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