



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003006 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 01 Lug 2019 alle ore 10:47

da GIUSEPPE PELUSO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

3 Pomodori

Una rivisitazione della classica margherita con un mix di pomodori provenienti dal Kazakistan e dall'Azerbaijan

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1600 g Farina 00 (Mulino Caputo)

Sacco rosso

1 l Acqua dei monti del Kazakistan leggermente gassata

50 g Sale

1 g Lievito

Farcitura:

40 g Pomodori gialli del Kazakistan

40 g Pomodori ciliegini

50 g Pomodoro dell'Azerbaijan

120 g Fior di latte di Almaty

1 g Sale

1 g Pepe

1 Ciuffo di erba cipollina

Strumenti di cottura

forno a legna

Preparazione

Preparare un impasto amalgamando tutti gli ingredienti e lasciarlo lievitare per 48 ore.

Stendere un panetto di impasto e farcire con tutti gli ingredienti, tranne l'erba cipollina che andrà aggiunta dopo la cottura in forno a legna.