



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002969 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Giu 2019 alle ore 14:08

da ENZO PACE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Alice

Pizza dai sapori invernali, con un tocco di fantasia che vi sorprenderà. Un'esplosione di sapori!

Tempo di preparazione: 7 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto :

300 g Farina tipo 2

0,6 g Lievito di birra

690 g Acqua

700 g Farina tipo 1

25 g Sale fino

Farcitura:

70 g Crema di noci

50 g Gorgonzola Dop

80 g Fiordilatte fresco

70 g Speck Trentino igp

35 g Marmellata di ribes

5 g Scorza di limone grattugiata

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il disco di pasta e con un cucchiaino disporre uniformemente la crema di noci. Inserire poi in ordine le noci tritate, il fiordilatte e il gorgonzola. Cuocere in forno a legna per 90 secondi. Dopo la cottura, dividere la pizza in porzioni e adagiare su ognuna di esse una fetta di speck, un cucchiaino di marmellata di ribes e un pizzico di scorza di limone grattugiata. Chiudere il piatto con un filo d'olio extravergine di oliva. Buon appetito!

Vino consigliato

Birra stile Bock

La ricetta ha partecipato a:

1* classificato Campionato nazionale pizza DOC 2017 - 2* classificato pizza senza frontiere, tappa di Napoli 2019