



Ricetta N. RE000704

Registrata in data 15 Lug 2016 alle ore 12:10

da IVAN IODICE

## Angela

Una crema ai funghi ed il radicchio sono gli ingredienti che rendono questa pizza "angelica"!

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

1.600-1.700 g Farina 00

0,3 g Lievito

1 lt acqua

50 g sale.

Farcitura

mascarpone 500 g

funghi porcini 30 g

n. 1 bicchierino da caffè di latte scremato

mozzarella di bufala 40 g

radicchio q.b.

n.6 noci

olio evo

### Preparazione

Sciogliere il lievito nell'acqua, poi aggiungere la metà della farina e a metà impasto aggiungere il sale, poi il resto della farina.

Si lascia riposare e si procede allo staglio dei panetti di c.a. 280 g e si fanno lievitare per 18/24 h.

Mantecare il mascarpone con i funghi porcini ed il latte. Sbriciolare la metà delle noci mentre l'altre lasciarle intere, e sminuzzare il radicchio. Una volta steso il disco di pasta si spalma la crema di funghi e mascarpone e si aggiunge la mozzarella. Infornare ed all'uscita aggiungere sia le noci sbriciolate che quelle intere che vanno divise in quattro parti, il radicchio e un giro di olio evo.