



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002973 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Giu 2019 alle ore 17:14

da LORENZO NAPOLI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Aristeus

Fior di latte, Tartar di Viola di Gallipoli, uova di ricci, stracciatella pugliese, pistacchio di Bronte, sale marino e una grattugiata di limone

Tempo di preparazione: 8 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 g Lievito fresco di birra

30 g Olio EVO

30 g Sale fino

1 kg Farina

Farcitura:

150 g Gamberi viola

20 g Uova di riccio

40 g Salicornia

80 g Stracciatella di Burrata

5 g Scorza di limone grattugiata

20 g Pistacchio di Bronte

50 g Fior di latte

Preparazione

Stendere il panetto di pizza da 290 g e farcire con tutti gli ingredienti, cuocere in forno a legna per 2 minuti, a cottura ultimata aggiungere la stracciatella di burrata e i gamberi viola.

La ricetta ha partecipato a:

Campionato mondiale della pizza Parma 2019