



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002226 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 02 Lug 2018 alle ore 12:54**

**da FABIO LAUDATO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Armonia di asparagi

Una pizza dai sapori armoniosi e delicati

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

180 g farina Caputo blu

110 g acqua

5 g sale

0,05 g lievito

Farcitura:

n. 2 cucchiaini di crema di asparagi

100 g provola

70 g bresaola

40 g ricotta

15 g noci

40 g di asparagi

### Prodotti utilizzati

Farina Caputo Blu

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Amalgamare l'acqua con il lievito, aggiungere farina e infine il sale. Impastare e stagliare. Far lievitare per 12 ore. Farcire con la crema di asparagi e la provola, infornare e all'uscita aggiungere la bresaola, la ricotta, le punte degli asparagi e la crema di noci.

### Vino consigliato

Pallagrello