



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 cucchiari 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