



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002312 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 05 Ago 2018 alle ore 21:44

da RAMADAN KHALIL

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Asparagella

Pizza con crema di asparagi e speck croccante.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per tre persone:

500 g farina Caputo 00

300 g acqua fredda a 4°

20 g sale

0,5 g lievito

Farcitura:

100 g crema di asparagi

80 g speck

100 g fior di latte

15 g Scaglie di Parmigiano Reggiano

5 g olio

3 foglie di basilico

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano, Farina Caputo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impastare la sera prima, per circa 15/20 minuti. Lasciare riposare l'impasto fino al mattino, successivamente stagiare l'impasto in panelli da 250 g l'uno e proseguire la lievitazione per altre circa 10 ore, fino a lievitazione ottimale di circa 24 ore. Dopo aver steso il panetto, spalmare la crema di asparagi ed aggiungere lo speck precedentemente saltato in padella e il fior di latte. Cuocere in forno a legna per un minuto e all'uscita completare con scaglie di Parmigiano Reggiano e basilico.

Vino consigliato

Birra Peroni Gran riserva