



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001846 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Mag 2018 alle ore 11:00

da MASSIMO TOFANI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Asparagus Special

Una pizza vegetariana che può piacere a tutti

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

120 g acqua

5,5 g sale

0,1 g lievito

150 g farina.

Per la farcitura:

50 g asparagi

20 g pomodorini

30 g carciofi sott'olio

20 g olive nere

Scaglie di Parmigiano Reggiano q.b.

Strumenti di cottura

forno a legna

Preparazione

Sciogliere il lievito nell'acqua, aggiungere la farina e lentamente anche il sale. Impastare per una mezz'ora. Lasciar riposare per una decina di minuti, stagliare e far lievitare per 16 ore. Stendere il panetto e farcire con gli asparagi (precedentemente spadellati con il burro), i pomodorini, le olive e i carciofi sott'olio. Infornare e all'uscita aggiungere il Parmigiano Reggiano in scaglie.