



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000946

Registrata in data 14 Lug 2017 alle ore 17:15

da DAVIDE ALESSANDRINI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Bisaccia

Una pizza dedicata alla pizzeria dove ho lavorato con pesto, pomodori datterini, pomodorini gialli, fior di latte, ricotta, scaglie di parmigiano e ciliegine di mozzarella.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

1/2 litro di acqua

800 g di farina

1 g di lievito

30 g di sale

Per la farcitura:

1/2 bicchierino da caffè di pesto

50 g di pomodori datterini

50 g di pomodorini gialli

100 g di fior di latte

80 g di ricotta

basilico q.b.

scaglie di parmigiano q.b.

ciliegine di mozzarella q.b.

olio evo q.b..

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per l'impasto si scioglie prima il pesto nell'acqua e poi si procede con farina, lievito e sale. Una volta steso il disco disporre i pomodorini datterini e quelli gialli, il fiordilatte e la ricotta. Infornare e all'uscita aggiungere i bocconcini di mozzarella e le scaglie di parmigiano.