



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001457

Registrata in data 23 Giu 2017 alle ore 09:58

da ALESSANDRO BRUNER

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Casa Bruner

Ho voluto ricreare sulla pizza i colori di un quadro abbinando gli ingredienti giusti.

Tempo di preparazione: 29 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto:

farina 00 700 g

acqua 400 ml

sale 20 g

lievito 3 g

Farcitura:

asparagi 300 g

patate viola 400 g

ventresca paesana 150 g

mozzarella 400 g

parmigiano 50 g

olio evo q.b.

basilico q.b.

Prodotti utilizzati

Farina Caputo

Mozzarella Iovine

Asparagi locali di Cardito

Patate viola di Avezzano

Parmigiano Parmareggio

Olio Torretta

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Il primo step è preparare l'impasto che deve lievitare e maturare almeno 20 ore. Si scioglie il sale e il lievito e si aggiunge la farina quindi si deve lavorare fino ad ottenere un impasto soffice. Nel frattempo pulire gli asparagi, sbollentarli e bloccare la cottura in acqua e ghiaccio, dopo saltarli con una noce di burro e salarli con sale affumicato. Pulire le patate, tagliarle sottilissime e saltarle in padella con un filo d'olio, salare con sale affumicato. Quando l'impasto è pronto stendere il disco di pasta mettere gli asparagi, le patate viola, la mozzarella, il parmigiano, infornare e all'uscita aggiungere delle rose di ventresca e olio evo.