



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000692

Registrata in data 14 Lug 2016 alle ore 12:40

da TERESA IORIO

DallAmeriCaruso

Una pizza dedicata ai grandi artisti Lucio Dalla e Caruso che ho ideato apposta per l'estate 2016 in occasione dell'evento al Grand Hotel Cocumella di Sant'Agnello. Sono i pistacchi la nota croccante di questa creazione fresca con di insalata di patate e provola.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

Acqua 1 lt

Farina 700 g

Lievito 1 g

Sale 50 g

Farcitura

n.1 patata lessa

n.1 cucchiaio di olio evo

Una manciata di formaggio Grana padano

Provola di Sorrento 100 g

Prezzemolo q.b.

Pistacchi q.b.

Preparazione

Impasto

All'acqua aggiungo man mano il sale e poi la farina e per ultimo il lievito. Impasto il tutto e lascio riposare per 30 minuti con un panno umido. Poi procedere allo staglio dei panetti e lasciare riposare per 10-12 ore.

Stendere il disco e condire con provola e formaggio Grana Padano grattugiato, e la patata precedentemente lessa e tagliata a pezzetti, un filo d'olio e all'uscita aggiungere prezzemolo e pistacchi. La fase più delicata è la cottura che va seguita con molta attenzione per non lasciare che la pasta resti umida.