



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000594

Registrata in data 16 Giu 2016 alle ore 16:30

da PASQUALINO ROSSI

Desiderio di Maria Teresa

Una pizza speciale, dedicata a mia Moglie Maria Teresa, impasto con farina Caputo Ricca 0, bufala affumicata, melanzane, pomodoro riccio, basilico, conciato romano e olio extra vergine rotondella koinè.

Una pizza speciale per una donna speciale.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto

1 lt di acqua

1,8 kg di farina

40 g di sale

2 g di lievito

Farcitura

n.4 fette di melanzane

100 g di provola di bufala

50 g di pomodori ricci,

n. 4 foglie di basilico

olio e conciato romano q.b.

Preparazione

Versare in un recipiente l' acqua sciogliere il lievito e inserire la farina, a metà impasto inserire il sale e lasciar lievitare per 12 ore.

Stendere il panetto e condire con melanzane, pomodori, provola di bufala, basilico e olio.

Infornare, a cottura ultimata decorare con del basilico fresco e del conciato romano... buon appetito.

Vino consigliato

Pallagrello bianco