



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001024

Registrata in data 10 Feb 2017 alle ore 19:20

da BERNARDO SOLLO

Don Emilio

"Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere"; è stata questa frase che mi è passata per la mente mentre pensavo ad una nuova pizza da creare. L'impasto come da tradizione e poi la dolcezza della pera william che si meschia con il gorgonzola, il fior di latte, il parmigiano, e all'uscita il melograno.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 lt acqua

1,7 kg farina

0.2 g lievito

50 g sale

Farcitura

n.1 pera william

30 g gorgonzola con goccia DOP

Fior di latte q.b.

Parmigiano q.b.

Olio evo

Melograno q.b.

Basilico fresco

Preparazione

Iniziare con l'impastare acqua, farina, sale e lievito.

Raggiunto il punto di pasta desiderato lasciare l'impasto in massa a riposare per il tempo necessario e poi proseguire con lo staglio panetti di circa 270 g. Stendere il disco e aggiungere il fior di latte, il gorgonzola, la pera william tagliata a fettine, una spolverata di parmigiano, un giro d'olio e infornare. All'uscita aggiungere il melograno e qualche foglia di basilico fresco.