MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003008 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 03 Lug 2019 alle ore 13:14
da VINCENZO ESPOSITO

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Elisabetta Farnese

La mia Elisabetta Farnese, una pizza dedicata alla passione e al gusto artistico della grande mecenate, un'opera d'arte con un tocco #tropponapoletano.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:
1 l Acqua
1.800 kg Farina
50 g Sale
0,50 g Lievito

Farcitura:
30 g Melanzane a funghetto
20 g Parmigiano Reggiano
20 g Pomodorini
40 g Burrata di Andria
20 g Olio EVO
q.b. Basilico

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Prepariamo l'impasto con 24 ore di lievitazione. Stendere l'impasto, distribuire le melanzane a funghetto ed una prima parte di scaglie di Parmigiano in modo omogeneo. All'uscita dal forno aggiungere il Parmigiano rimanente e gli straccetti di burrata. Completare infine con pomodorini, basilico e generoso olio.