



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001657

Registrata in data 01 Ago 2017 alle ore 16:13

da ALESSANDRO FIORUCCI (NIP FOOD)

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Estiva

Pizza tonda con base bianca, olio evo e sale in cottura. In uscita stracciatella di burrata, salmone fresco, julien di melone e mentuccia fresca.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto

1l di acqua fresca

1,750 g di farina tipo 1 grani antichi

7 g di lievito di birra fresco

50 g di sale fino

25 g olio evo

Farcitura

150 g di stracciatella di burrata

50 g melone

50/60 g di salmone fresco

n. 2 foglie di menta

olio q.b.

sale q.b.

Prodotti utilizzati

Stracciatella di burrata

Preparazione

Stendere la pizza a mano, metterla in forno con olio evo e sale e appena cotta toglierla dal forno, adagiare la stracciatella di burrata su tutta la base, aggiungere il salmone e il melone a julien e infine qualche pizzico di menta fresca precedentemente sminuzzata, un filo d'olio evo a crudo e la pizza è pronta da gustare.