



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000697

Registrata in data 14 Lug 2016 alle ore 15:54

da LUIGI CASTALDO

Fresca Fresca

Una pizza che ricorda un' insalata, con sapori forti e decisi. L'ho realizzata in collaborazione con mio figlio Michele 17 enne, pizzaiolo come me.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto

1kg di farina 00

65% idratazione

35/40 g di sale

20 ml di olio EVO

1 g di lievito di birra

Per la farcitura

30 g di pesto di basilico fatto in casa

cipollotto fresco q.b.

30 g di tonno al naturale

ravanello q.b.

scaglie di mandorle q.b.

n. 3 bocconcini di bufala da 15 g

pomodorino giallo q.b.

pomodoro di Sorrento q.b.

scaglie di parmigiano q.b.

basilico fresco

olio EVO q.b.

Preparazione

Stendere il disco di impasto e farcire con il pesto ed i pomodorini, un filo d'olio e quindi cuocere in forno a legna.

All'uscita disporre il tonno, il ravanello ed il cipollotto, le scaglie di mandorle e di Parmigiano, qualche fetta di pomodoro di Sorrento ed infine i bocconcini di bufala.