



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001670

Registrata in data **02 Ago 2017** alle ore **17:07**

da **SARAH YAQOOB ALOBAID**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

From Kuwait with love

Una pizza Mediorientale per sostenere l'arte dei pizzaioli napoletani.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

(panetto 280 g)

170 g di farina

110 g di acqua

9 g di sale

1 g di lievito

Farcitura:

100 g di gamberetti

50 g di pomodorini

60 g di provola affumicata

60 g di olive verdi

una spolverata di curry

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: versare farina e lievito in un recipiente ed aggiungere l'acqua un po' alla volta poi aggiungere il sale e amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Dopo aver steso il panetto adagiare i pomodorini tagliati in 4 parti, poi aggiungere i gamberetti, la provola e infine una spolverata di curry e a pizza cotta aggiungere le olive verdi denocciolate.