



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002107 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Giu 2018 alle ore 12:57

da GIOVANNI ADAMO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Gamberata di zucca

Una pizza con gamberi, gamberetti e fiori di zucca.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

4 l acqua

8 kg farina Caputo blu

200 g sale

5 g lievito.

Farcitura:

fiori di zucca in pastella q.b.

n.3 gamberi

140 g gamberetti

80 g mozzarella

olio evo

qualche fiammifero di zucchini

n. 2 pomodorini

Prodotti utilizzati

Farina Caputo blu

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Prendere l'acqua e aggiungere il lievito, farlo sciogliere e aggiungere la farina e impastare. Dopo un po' aggiungere il sale e la restante parte della farina. Far riposare una mezz'ora, stagliare in panetti e far lievitare per 10 ore. Friggere in pastella o fiori di zucca. Mettere in una padella con olio e aglio e due pomodorini i gamberi e i gamberetti e lasciar andare per 1 minuto. Stendere un panetto da 280 g e farcire con la mozzarella, i gamberi, i gamberetti e i pomodorini e infine i fiori di zucca. Infornare per 50 secondi e all'uscita aggiungere i fiammiferi di zucchini e un fiore di zucca aperto

Vino consigliato

Accompagnare con una Falanghina dei Campi Flegrei