



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002360 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Lug 2018 alle ore 11:14

da DAVID LOMBARDI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Gamberi di Mazara

Pizza con pomodorini del piennolo, rucola, olio extra vergine oliva, gamberoni di Mazara del Vallo

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

180 g farina

110 g acqua

5 g sale

0,2 g di lievito

Farcitura

100 g pomodorini

30 g rucola

n. 3 gamberoni

olio extra vergine di oliva q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodoro La Fiammante, farina Caputo, olio extra vergine Olitalia

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Aggiungere all' acqua il lievito, la farina, il sale e lasciare lievitare 18 ore. Dopo avere steso l'impasto aggiungere pomodorini, olio, rucola, e gamberi rossi.