



Ricetta N. RE000960

Registrata in data 13 Ago 2017 alle ore 10:07

da CRESCENZO POLVERINO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Gambero Rosso

Una pizza dal sapore delicato con gamberi, rucola e salsa rosa.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

1.600 kg farina

1 lt acqua

1,5 g lievito

50 g sale

Farcitura:

n. 1 cucchiaio di panna

n.2 cucchiari di salsa rosa (panna, ketchup e maionese)

80 g pomodorini ciliegini

80 g mozzarella di bufala

rucola q.b.

n.20 gamberetti piccoli

n.8 gamberi grandi.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Una volta steso il disco di pasta stendiamo la panna precedentemente mischiata con la salsa rosa, aggiungiamo i pomodorini tagliati a filetto, la mozzarella e i gamberetti e inforniamo. All'uscita dal forno disponiamo i ciuffi di rucola alternati con i gamberi più grandi.