



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000968

Registrata in data 04 Set 2017 alle ore 15:38

da LUIGI LUCARELLI

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Green

Una pizza alla crema di pistacchio e dal color verde...speranza per la candidatura Unesco!

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1kg farina;

0,3 g lievito fresco

27 g sale

680 g acqua.

Per la crema di pistacchio:

50 g di ricotta,

1/2 pugno di parmigiano

30 g mandorle affettate

70 g di pistacchi

150 g speck (a straccetti)

n. 3 fettine di speck

50 g mandorle tritate

olio evo q.b..

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Prima di tutto prepariamo la crema di pistacchio che spalmiamo sul disco di pasta e lo inforniamo. All'uscita aggiungere lo speck a straccetti, le mandorle tritate e con le fettine di speck preparo delle rose che guarnisco con le mandorle affettate.