



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000983**

**Registrata in data 08 Set 2017 alle ore 13:51**

**da SERGIO NOVIELLO**

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Immacolata

Una pizza che ho ideato proprio il giorno dell'Immacolata, adatta alle fredde giornate invernali.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persona

1 kg di farina  
600 g acqua  
30 g sale  
da 1 a 3 g lievito

### Farcitura

200 g crema di noci  
50 g ricotta  
200 g broccoletti di Bruxelles  
n.4 noci sgusciate  
scaglie di Parmigiano Reggiano  
olio evo.

### Prodotti utilizzati

Broccoletti di Bruxelles  
Parmigiano Reggiano

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Bollire i broccoletti e saltarli in padella con aglio, olio ed un pizzico di sale. Stendere il disco di impasto e ricoprirlo con la crema di noci mischiata alla ricotta. Infornare ed a mezza cottura aggiungere i broccoletti e infornare di nuovo per qualche secondo. All'uscita aggiungere una manciata di scaglie di parmigiano e le noci.