



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002461 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Ago 2018 alle ore 14:07

da SARA PALMIERI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Incontro

Una pizza senza glutine farcita con pomodorino del piennolo giallo e rosso, olive taggiasche, origano irpino, aglio dell'Ufita, colatura di alici Delfino, olio ravece e basilico, che nasce dall'incontro tra prodotti di montagna (quindi delle mie zone) con prodotti del mare che ricorda i sapori di una volta ma rivisitati.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per 7 pizze :

1,1 kg di farina Fioreglut Caputo

1 lt di acqua

2 g di lievito

45 g di sale.

Farcitura

130 g di pomodorini gialli e rossi Casa Marrazzo

1/2 spicchio di aglio dell'Ufita

5 g di origano

5 g olio ravece

15 g olive taggiasche

n. 5 nebulizzazioni di colatura

n. 5 foglie di basilico.

Prodotti utilizzati

Farina Fioreglut Caputo; pomodorino del piennolo giallo e rosso, olive taggiasche, origano irpino, aglio dell'Ufita, colatura di alici Delfino, olio ravece

Preparazione

Preparo l'impasto a mano e lascio riposare 30 ore. Stendo il panetto e metto tutti gli ingredienti in cottura tranne la colatura che andrò a metterla una volta cotta la pizza.

Vino consigliato

Nazionale Glutenfree di Baladin