



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000958

Registrata in data 27 Lug 2017 alle ore 18:10

da **ALESSIO ESPOSITO**

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Italia

Questa pizza è dedicata alla bandiera italiana.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1.600 farina

1 lt di acqua

1,5 g lievito

50 g sale

Farcitura

100 g ricotta

80 g spinaci

100 g provola

n.1 fetta di mozzarella di bufala campana

100 g pomodorini a filetto

pepe q.b.

olio evo q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparo prima la crema di ricotta e spinaci; poi stendo il panetto di impasto e lo divido in tre parti: la prima va condita con la crema di ricotta e spinaci, la parte centrale con la provola, olio, basilico ed un pizzico di pepe, la terza parte con la provola, i pomodorini tagliati a filetto e la mozzarella. Inforniamo e all'uscita aggiungiamo i pezzetti di mozzarella sulla parte con la crema di ricotta e spinaci.