



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002004 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Mag 2018 alle ore 11:52

da FRANCESCO VENEZIANO

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Kicos

Gli amici mi chiamano così e ho voluto pensare ad una pizza originale a cui dare il mio tocco personale.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 1 panetto da 280 g:

125 g farina 00

75 g acqua

3 g sale

1,5 g lievito

2 g olio.

Farcitura:

80 g scarola riccia

20 g pomodorini secchi

10 g alici

una manciata di noci

olio evo

basilico.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: disporre la farina a fontana e aggiungere l'acqua gradualmente ed il lievito, il sale ed iniziare ad impastare. Quando l'impasto sarà omogeneo aggiungere l'olio e lasciare lievitare c.a. 30 minuti. Procedere allo staglio e lasciare riposare per 24 h in frigo.

Stendere il panetto e condire con scarola riccia precedentemente lasciata appassire in padella con olio, aglio ed un pizzico di peperoncino. Aggiungere il fiordilatte ed infornare. All'uscita condire con pomodori secchi, alici sott'olio, una spolverata di noci tritate, basilico e olio evo.

Vino consigliato

Un vino bianco leggero