



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002285 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 05 Lug 2018 alle ore 12:44

da ISABELLA DE CHAM

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Kikkotto

Una pizza dove la dolcezza della melanzana incontra il gusto deciso del provolone del Monaco e la freschezza del basilico.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 0 persone

Impasto :

500 ml di acqua

800 g di farina

30 g sale

1/2 g di lievito

Farcitura

Una melanzana arrostita

Provolone del Monaco q.b.

Basilico

Strumenti di cottura

Pentolone per friggere

Preparazione

Una volta assemblati gli ingredienti, far girare la pasta fino a raggiungere il punto di impasto e lasciare riposare per almeno 4 ore. Stagliare e farla riposare per almeno altre 10 ore Preparare un pentolone con olio a temperatura di 180° e immergervi la pizza. Una volta terminata la cottura aggiungere una fettina di melanzana precedentemente arrostita, il provolone del Monaco e basilico.