



Ricetta N. RE001996 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Giu 2018 alle ore 10:11

da RAFFAELE CAPASSO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La contrastosa

Una pizza caratterizzata dal contrasto del dolce e del salato.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

100 g acqua

170 g farina

1 g lievito

5 g sale

Per la farcitura:

30 g scamorza

70 g crema di pistacchio

5 g noci

15 g ricotta

3 g gocce di cioccolato

70 g zucca

olio evo q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Mettere in una ciotola l'acqua, il lievito, la farina e il sale e impastare. Far lievitare 24 ore.

Stendere il panetto e farcire con la ricotta sul bordo del cornicione, quindi ripiegare il cornicione per racchiudere la ricotta.

In una metà aggiungere la zucca (cotta in un soffritto di aglio e peperoncino), la scamorza affumicata, nell'altra metà mettere un filo d'olio e infornare per 30 secondi, quindi aggiungere nella seconda metà la crema di pistacchio e rimettere in forno per 30 secondi. All'uscita aggiungere le noci sbriciolate dal lato della zucca e le gocce di cioccolato dal lato del pistacchio.