



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001192

Registrata in data 14 Lug 2017 alle ore 17:27

da LEONARDO TARTIGRO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La Cremosa di Leonardo

Una pizza dal sapore avvolgente dato dal patè di melanzane unito alla ricotta di bufala ed alla provola.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per un panetto da 280 g:

farina 90 g

acqua 61 g

lievito 0,03 g

sale 0,22 g

Farcitura

80 g provola

n. 3 melanzane

40 g ricotta di bufala

basilico q.b.

pepe rosa q.b.

n. 3 semi di girasole

n. 1 foglia di pomodoro essiccato.

Prodotti utilizzati

Provola DOP

Melanzane a funghetto

Ricotta di bufala

Pepe rosa

Semi di Girasole

Foglia di pomodoro essiccato.

Strumenti di cottura

Forno a legna.

Preparazione

Stendere il panetto e infornare la pizza con la base di provola. In uscita aggiungere patè di melanzane, ricotta a fiocchi ed abbellire con basilico, pepe rosa e qualche foglia di pomodoro essiccato.

Vino consigliato

Moia 57