



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001194

Registrata in data 04 Set 2017 alle ore 15:25

da MICHELE POLLO

Livello di difficoltà: Facile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

La Gamberata

La mia pizza gamberata

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per un panetto da 280 g:

90 g farina

61 g acqua

0,03 g lievito

0,22 g sale

Per la farcitura:

1 Patata bianca e 1 turchesa

80 g provola

n. 5 gamberetti

n. 1 fiori di zucca

n. 5 olive nere

30 g Parmigiano Reggiano

Pepe rosa q.b.

n. 4 fili di peperoncino

Strumenti di cottura

Forno a legna.

Preparazione

Bollire gamberi, sgusciarli, poi soffriggerli in aglio. Bollire le patate. Stendere l'impasto, ed aggiungere le patate schiacciandole, poi aggiungere provola ed infornare. Dopo la cottura aggiungere i gamberetti, olive, fiori di zucca, pepe rosa e fili di peperoncino.

Vino consigliato

Lacryma Christi Doc.