Ricetta N. RE002594 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 14 Nov 2018 alle ore 14:27

da SALVATORE ANTONIO GRASSO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La Genopizza di Gorizia

Una pizza condita con crema di salsa genovese per un sodalizio tra la pizza e la classica genovese napoletana.

Tempo di preparazione: 5 ore

Ingredienti per 2 persone

Ingredienti per 2 porzioni
1 kg cipolle Tropea
300 g di carne: palettina, muscolo e locena
Carote q.b.
Sedano q.b.
Olio q.b.
Vino rosso 1 bicchiere

Per la crema:
n. 1 patata
4 o 5 cucchiai di genovese.

Impasto
1 kg acqua
1.650 g farina
50 g sale
1 g lievito

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Far rosolare la carne aggiungere un po? di vino far sfumare e mettere le cipolle ,tenendo fiamma bassa e coperchio a 3/4 far cuocere fino alla cottura completa circa 5 ore per questo quantitativo ridotto.
Per la crema lessare una patata e mixarla con 4 o 5 cucchiai di genovese. Stendere il disco e farcire con la crema di genovese, quindi infornare.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com