



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001944 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Mag 2018 alle ore 13:13

da ALESSANDRO GIORDANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

La Gianna

L'idea della pizza è nata su suggerimento di una donna speciale che ama questi ingredienti e il sapore del mare: gamberetti, seppia, polipo, patata lessa, pesto, pomodorini gialli, prezzemolo.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

100 ml acqua

180 g farina

3 g sale

1 g lievito

Farcitura:

n. 6 pomodorini gialli

50 g gamberetti sgrassati

50 g seppia

50 grammi di polipo

n. 1 patata lessa (tagliata a cubetti)

n.1 cucchiaino di pesto

prezzemolo q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il panetto e condire con il sugo del pesce e pesto; aggiungere i pomodorini gialli e infornare. A metà cottura si aggiunge il misto di pesce con la patata precedentemente tagliata a cubetti e cotta nel sugo del pesce (praticamente una zuppa di pesce), inforniamo pochi secondi e all'uscita dal forno una spolverata di prezzemolo.