



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001990 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Giu 2018 alle ore 10:26

da MARCO GENNARO TELLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La mia Aurora

Una pizza dedicata alla mia piccola Aurora.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 9 panetti da 280g:

farina 1750 kg

acqua 1 lt

lievito 4 g

sale 50 g.

Farcitura:

ricotta 50 g

crema di zucca 20 g

salsiccia 10 g

scamorza affumicata 10 g

olio evo q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Soffriggere la zucca in padella con olio e aglio per 5- 6 minuti, frullare e poi sbollentare le salsicce. Stendere il panetto e spargere sul bordo la ricotta e richiudere formando il cornicione ripieno. Poi spalmare la crema di zucca e infornare. Dopo 30 - 40 secondi togliere dal forno e aggiungere le salsicce sbriciolate. All'uscita aggiungere la scamorza affumicata e servire.

Vino consigliato

Un vino bianco secco