



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001658

Registrata in data 01 Ago 2017 alle ore 15:58

da GERONIMO PODDESU

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

La pizza per tutti

Una pizza gluten free adatta per chi segue delle diete particolari prive di glutine, lattosio, sali aggiunti e vegetariana, perché nessuno possa rinunciare alla pizza patrimonio dell'UNESCO.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

350 g di farina di riso

n. 2 bicchieri d'acqua

3 g lievito di birra

una patata americana lessa

Per la farcitura:

n. 4 fette melanzane viola arrosto

n. 5 fette zucchine verdi arrosto

n. 5 fette patate americane arrosto

un mazzolino di rucola

n. 1 mozzarella Accadì Granarolo

50 g Parmigiano Reggiano a scaglie

n. 1 cucchiaio grande di polpa di pomodoro La Fiammante

n. 1 cucchiaio olio EVO

Prodotti utilizzati

Mozzarella Accadì Granarolo

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

In una terrina mettiamo la farina di riso a fontana e aggiungiamo pian piano l'acqua in cui precedentemente avremo sciolto il lievito e mischiamo tutto facendo attenzione che non si formino grumi, incorporiamo la patata lessa fino a che l'impasto non si presenta bello liscio. Formiamo delle palline da 280 g e lasciamo lievitare per 2 ore circa. Stendiamo un panetto, farciamo con gli ingredienti e inforniamo.