



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001797

Registrata in data 11 Set 2017 alle ore 11:43

da VINCENZO DI FIORE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La Soleggiata

Una pizza dai colori accattivanti e dai sapori sorprendenti, che porta le delizie dell'orto sull'Olimpo del gusto. Semplicemente una gioia per gli occhi ed il palato.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

620 g di farina
430 cl di acqua
1 g lievito
10 g c.a. sale
Farcitura
80 g di fior di latte
una manciata di capperi
50 g di pomodoro del piennolo rosso
50 g di pomodorino giallo
50 g di broccoli di Paternopoli
Parmigiano Reggiano q.b.
Olio Evo q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodoro del Piennolo
Pomodorino giallo
Broccoli di Paternopoli
Capperi
Parmigiano Reggiano
Olio Evo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impastare acqua, sale, farina e lievito. Ottenere 4 panetti di pizza di circa 280 g. cadauno. Lasciare lievitare. Successivamente stendere il panetto di pizza. Disporre sul disco di pasta il fior di latte, i capperi, i pomodorini gialli e rossi, ed infine i broccoli di Paternopoli. Una manciata di Parmigiano Reggiano e un filo d'olio Evo. Infine infornare per alcuni minuti ed impiattare.