



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002105 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 08 Mag 2018 alle ore 11:40

da MARCO TERRACCIANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La spada verde

Questa pizza nasce dalla mia passione per i peperoncini verdi e per la mozzarella di bufala, ingredienti che si sposano al meglio con il pesce spada.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

180 g farina Caputo blu

116 g acqua

6 g acqua

0.2 g lievito

Farcitura:

180 g pesce spada

n. 10 peperoncini verdi

n. 10 pomodori ciliegini

100 g mozzarella di bufala

n. 4 olive nere

Olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Farina Caputo blu

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Sciogliete il lievito nell'acqua, aggiungere 3/4 di farina e impastate per circa 3 minuti in impastatrice. Quindi aggiungete il sale e poco alla volta il resto della farina. Chiudere l'impasto e lasciare riposare. Far lievitare per 24 ore.

Tagliare la mozzarella e lasciar sgocciolare.

Mettere in una padella l'olio, i pomodori tagliati a metà, aggiungere dopo qualche minuto i peperoncini e lasciar cuocere coperti a fuoco medio per 7/8 minuti. Aggiungere il pesce spada e cuocere per altri 5 minuti.

Stendere il panetto e farcire con pesce spada, peperoncini, pomodoro, mozzarella e olive. Aggiungere poco olio.

Infornare per 90 secondi.

Vino consigliato

Fiano di Avellino