



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001629

Registrata in data 27 Lug 2017 alle ore 19:40

da ANASTASIO RUSSO (NIPFOOD)

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La vellutata

Crema di ceci
Mozzarella
Porcini saltati
Speck
Origano Fresco
Olio extravergine d'oliva del Garda

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

Il mio impasto alternativo
Farina macina a pietra n.1 1kg
Farina 00 500 g
Malto per panificazione 50 g
Semola di grano 100 g
Lievito liofilizzato 3 g
Acqua 1l
Sale 50 g
Extravergine di oliva 60 g

Farcitura
Crema di ceci 80 g
Mozzarella 90/100 g
Porcini saltati 50 g
Speck 60/70 g
Origano Fresco q.b.
Olio extravergine d'oliva del Garda q.b.

Prodotti utilizzati

Mozzarella
Salsa di pomodoro del Gargano
Crema di ceci
Speck
Funghi porcini
Olio extra vergine di oliva del Garda D.O.P

Strumenti di cottura

Forno elettrico, padelle.

Preparazione

Semola rimacinata e malto per panificazione. Faccio partire l' impastatrice, poi il lievito, dopo 3 minuti metto l' acqua ne lascio una piccola rimanenza e quando amalgama metto il sale e subito dopo la rimanenza di acqua e per finire olio

extravergine d'oliva.

Lasciare in ammollo i ceci 24 ore bollire salare speziare e a fine cottura frullare fino a che non diventi una crema vellutata. Stendere la pizza, mettere la crema di ceci, la mozzarella, i porcini saltati precedentemente con olio extravergine, aglio e prezzemolo ed a fine cottura farcire con speck e origano fresco.

Vino consigliato

Birra o un vino bianco