



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001876 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Mag 2018 alle ore 09:31

da CLAUDIO MASULLO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

La Virginia

Dedicata ad una persona speciale. Una pizza che può essere proposta ai vegetariani con mozzarella di bufala e cipolla di Tropea, spolverata di tre tipi di frutti secchi, rucola e miele.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

50 g sale

1 lt acqua

1.600 kg farina

1,5 g lievito.

Farcitura:

150 g Mozzarella di bufala

n. 2 cipolle di Tropea

10 g trito di noci Pecan, brasiliane (10 g) e mandorle (10g)

miele q.b.

rucola q.b..

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendiamo il disco e aggiungiamo 6-8 fette di mozzarella di bufala fresca, poi la cipolla tritata e un giro d'olio e inforniamo. A cottura completata aggiungiamo una spolverata di tre tipi di frutti secchi: noci di Pecan, noci brasiliane e mandorle. Poi la rucola e miele per completare decoriamo il tutto con alcune noci e mandorle intere e un petalo di fiore commestibile.

Vino consigliato

Birra artigianale a più luppoli