



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001842 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Mag 2018 alle ore 15:35

da MARCO PAROLISE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Le mie terre

E' una pizza ispirata ai sapori delle terre d'origine dei mie genitori: Sestola e Napoli. La mia pizza è condita con la base della margherita, ricotta, melograno e culatello di zimbello.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

farina 150 g

acqua 100 g

lievito 0,5 g

sale 0,5 g.

Farcitura:

n. 2 cucchiari di salsa di pomodoro

100 g mozzarella

40 g culatello di zimbello

un pugno di semi di melograno

n. 6 cucchiaini di ricotta casertana

un giro d'olio

basilico q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Iniziamo col dosare l'acqua e all'interno sciolgo il lievito, poi immergo tutto nell'impastatrice e inizio a mettere la farina, poi il sale e poi l'altra farina. Raggiunto il giusto punto d'impasto la faccio riposare 20 minuti nell'impastatrice e la staglio e la faccio lievitare per circa 10-12 ore. Stendere il panetto e aggiungo il pomodoro, basilico, mozzarella e la inforniamo con un giro d'olio. A fine cottura aggiungo la ricotta, il melograno e il culatello di zimbello e servo.