



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002429 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Lug 2018 alle ore 14:29

da PEPPE CRAPETTI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Limoncella

Una pizza a quattro mani realizzata da me insieme a Fabio Cristiano.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 l acqua

50 g sale

1700 g farina

1 g lievito

Farcitura:

albedo di 1/2 limone di Sorrento

zeste di limone q.b.

100 g mozzarella di bufala DOP

50 g bresaola della Valtellina IGP

30 g rucola a foglia larga

olio EVO

olio aromatizzato al limone

Prodotti utilizzati

Limone di Sorrento, mozzarella di bufala DOP, bresaola della Valtellina IGP, olio aromatizzato al limone.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Mettere l'acqua nell'impastatrice e stemperare il lievito, sciogliere il sale e aggiungere la farina. Impastare per 20 minuti, fa riposare per mezz'ora e stagliarlo. Lasciar lievitare 6/8 ore.

Stendere un panetto da 270 g e farcire con albedo di limone e mozzarella di bufala, infornare e all'uscita aggiungere la rucola, la bresaola, l'olio aromatizzato al limone, olio EVO, basilico e le zeste di limone.

Vino consigliato

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut