



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000695

Registrata in data 14 Lug 2016 alle ore 15:49

da LUIGI CASTALDO

Lucia

Pizza fresca ed estiva. Ancora i gamberi protagonisti ma questa volta in crosta di sesamo. L'ho realizzata in collaborazione con mio figlio Michele 17 enne, pizzaiolo come me.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto

1 kg di farina 00
65% idratazione
35/40 g di sale
20 ml di olio EVO
1 g di lievito di birra

Per la farcitura

n. 3-4 pomodorini del piennolo gialli e rossi
70 g di fiordilatte
50 g di ricotta di fuscella
n. 3 gamberi in crosta di sesamo
cialda di Parmigiano Reggiano
basilico q.b.
buccia di limone grattata q.b.

Preparazione

Stendere il disco di pasta.

Farcire con i pomodorini ed il fiordilatte.

Cuocere in forno a legna quindi all'uscita disporre la ricotta di fuscella, adagiarvi sopra i gamberi in crosta di sesamo, la cialda di parmigiano e quindi grattare un po' di buccia di limone.