



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002369 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 10 Lug 2018 alle ore 11:58

da MARIANNA IAQUINTO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Luna piena

Calzone fritto senza glutine con ricotta, provola, pistacchio, basilico e parmigiano. Lo accompagniamo con pancetta croccante, insalatina di rucola, pomodori, Parmigiano Reggiano, olive nere denocciolate, mais, olio d'oliva e glassa all'aceto balsamico.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto (panetti da 200 g)
1 kg di farina senza glutine
700 g di acqua
10 g di olio
35 g di sale
2 g di lievito

Farcitura ripieno
50 g di ricotta
20 g di provola
5 g di pistacchi
scaglie di parmigiano Reggiano q.b.
basilico

Servire con:
pancetta croccante
insalatina di rucola
pomodori
Parmigiano Reggiano
olive nere denocciolate
mais
olio d'oliva
glassa all'aceto balsamico.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Preparazione

Una volta preparato l'impasto della pizza si stende il panetto e si farcisce con ricotta, provola, pistacchio, basilico e parmigiano per poi richiuderlo e friggerlo. Una volta che è diventato dorato si passa su carta assorbente e poi si compone il piatto.