



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000042

Registrata in data 24 Nov 2015 alle ore 13:39

da GINO SORBILLO

Fritto al Forno

Pizza con cicoli, ricotta, fiordilatte, pomodoro e pepe preparata e cotta in modo da sembrare fritto ma invece è tutta fatta al forno.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

100 g Acqua
170 g Farina
6 g Sale
2 g Lievito
150 g Ricotta
90 g Fiordilatte
80 g Pomodoro
80 g Cicoli
Un pizzico di Pepe
15 g Olio Extra Vergine di Oliva

Preparazione

Impastare gli ingredienti per 14 minuti, far lievitare la massa ottenuta per 9 ore a temperatura ambiente, nel frattempo preparare gli ingredienti e il forno. Cominciare la stesura della Pizza e la farcitura con gli ingredienti sopra elencati, cuocere per un minuto e mezzo.