



**Ricetta N. RE001512**

**Registrata in data 06 Lug 2017 alle ore 12:09**

**da ANTONELLA RUSCIANO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Marù

Pizza con impasto semiintegrale, condita con pesto di noci, fior di latte, una spolverata di Parmigiano Reggiano e olio EVO, cotta in forno a legna, e all'uscita si rifinisce con rucola, fesa di tacchino, scaglie di Parmigiano Reggiano e noce sbriciolata.

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto della pizza

100 ml di acqua

70 g di farina 00 Caputo

90 g di farina integrale

4 g di sale

2 g di lievito fresco

Per la farcitura:

n. 1 cucchiaio di pesto di noci

100 g di fior di latte

rucola q.b.

scaglie di Parmigiano Reggiano q.b.

n. 1 noce

n. 5 fette di fesa di tacchino.

### Prodotti utilizzati

Farina Caputo 00

Farina Caputo integrale

Parmigiano Reggiano

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Versare nell'impastatrice acqua, sale, lievito, far sciogliere il sale, poi aggiungere la farina gradatamente e impastare fino a che l'impasto non risulti liscio ed omogeneo. Formare la pallina e far lievitare per almeno 24 h. Poi prendere la pallina stendere la pizza e farcirla con pesto di noci precedentemente preparato con noci e Parmigiano Reggiano, aggiungere il fior di latte, condire con una spolverata di Parmigiano grattugiato, olio EVO e basilico, infornare per circa 2 minuti nel forno a legna, all'uscita rifinire con fesa di tacchino, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano e gherigli di noce.

### Vino consigliato

Birra G Julia "Nostrana", birra prodotta con metodi artigianali da malti e luppoli biologici.