



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002127 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 28 Mag 2018 alle ore 15:57**

**da MASSIMO PERNA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Mazara

Una pizza dove il sapore del gambero crudo si amalgama bene con l'affumicato dello speck.

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 g di lievito di birra

1 lt di acqua

45 g di sale

1500 kg di farina Caputo 00

Farcitura:

n. 5 gamberi rossi di Mazara del Vallo

100 g di fior di latte

80 g di crema di zucca

80 g di speck

Parmigiano Reggiano

olio evo

sale

pepe q.b

basilico

### Prodotti utilizzati

Farina del Mulino Caputo, olio frantoio Moscato, fior di latte caseificio Aurora, crema di zucca Così Com'è, Parmigiano Reggiano.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Stendere il disco di pasta, farcirlo con la crema di zucca Così Com'è, fior di latte, Parmigiano Reggiano, sale e pepe. All'uscita dal forno aggiungere lo speck e i gamberi rossi di Mazara del Vallo, basilico e olio evo.

### Vino consigliato

Birra Napoletana Zavo