



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