



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002424 - Ricetta d'Autore

Registrata in data **25 Lug 2018 alle ore 18:51**

da **VINCENZO ESPOSITO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Melanzana Regina

Pizza napoletana condita con il sugo del ragù, parmigiana di melanzane, mozzarella di bufala campana dop, basilico riccio e Parmigiano reggiano.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

da 1,550 kg a 1,650 kg di farina 00

1 l di acqua

da 0,60 g a 1,5 g di lievito di birra

da 45 a 55 g di sale marino per ogni litro di acqua

Per la farcitura:

60 g di mozzarella di bufala campana dop

50 g di ragù napoletano a lunga cottura

50 g di parmigiana di melanzane

10 g di Parmigiano reggiano 36 mesi

10 g di olio evo

basilico riccio q.b.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Preparazione

Impastare gli ingredienti dell'impasto e a morbidezza ideale raggiunta lasciare l'impasto a lievitare in massa per il tempo indispensabile; stagiare in palline da 250-270 g l'una e lasciare ultimare la lievitazione. Stendere l'impasto e farcirlo con il ragù.

Infornare e cuocere nel forno per pizze per circa 1 minuto.

All'uscita dal forno aggiungere la parmigiana di melanzane, la mozzarella, il Parmigiano reggiano, il basilico e l'olio extravergine d'oliva.