



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001563**

**Registrata in data 25 Lug 2017 alle ore 11:50**

**da MARCO DI PIETRO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Mille sapori

Una pizza senza glutine saporita fresca e originale.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

20 g quinoa

100 fecola di patate

5 g grano saraceno

n. 5 patate bollite

2 g di xantano 1g

30 g acqua

olio 2 g sale

Farcitura

10 g crema di zucca

10 g crema di baccalà mantecato

20 g peperoni

filamenti di peperoncino

100 g fiordi latte

10 g pomodori gialli principe borghese

### Prodotti utilizzati

Crema di baccalà mantecato Demetra

Crema di zucca Demetra

Pomodorini gialli principe borghese Torrente

### Strumenti di cottura

Forno elettrico

### Preparazione

Impastare quinoa, fecola, saraceno, lievito e xantano, olio e sale quindi lasciare riposare a temperatura ambiente per circa 15 minuti. Fare una palletta da circa 270 g stenderla e cuocerla a 320°. Una volta pronta la base spalmare la crema di zucca e mettere il fiordilatte ed a seguire la crema di baccalà mantecato, i peperoni e i pomodorini gialli. Rimettere in cottura per circa 3 minuti a 350° e per finire guarnirla con filamenti di peperoncino.