



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000969

Registrata in data 27 Giu 2017 alle ore 16:51

da VASYL BABYCH

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Olivie

Una pizza dedicata alla mia terra, con l'insalata russa che in Ucraina, si chiama appunto olivie.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

300 g barbabietola

1,000 kg farina

370 ml di acqua

2 g lievito

30 g sale.

Per l'insalata russa:

n.3 patate

n.3 carote

n.3 uova (sode)

n. 4 cetrioli

n.3 cucchiari di maionese

n. 4 wurstel

piselli q.b.

un pizzico di sale.

Provola 100 g

olio evo

basilico fresco q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Prima di tutto frullare la barbabietola, poi si scioglie il sale nell'acqua e dopo aggiungere il lievito e la farina. Stendere il disco di impasto e aggiungere un filo d'olio evo, poi la provola e infornare. All'uscita ricoprire con la olivie (insalata russa) e qualche foglia di basilico.