



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002503 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 06 Ago 2018 alle ore 12:40**

**da ANTONIO CRISTILLI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Orange

Pizza arancione con crema di carote, zenzero, pepe e salsiccia di Norcia.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

115 ml acqua

180 g farina

5 g sale

0,1 g lievito

Per la crema di carote:

80 g carote

10 g cipolla

5 g zenzero

limone grattugiato

pepe nero qb

2 g burro

10 g sale

olio EVO qb

Per la farcitura:

Crema di carote q.b.

40 g mozzarella

60 g salsiccia di Norcia

### Strumenti di cottura

forno a legna

### Preparazione

Per la crema di carote: bollire gli ingredienti ed aggiungerli in un mixer aggiungendo a filo l'olio EVO.

Stendere il panetto di pizza, condire con la crema di carote, la salsiccia di Norcia, mozzarella e cuocere il tutto per 90 secondi in forno a 420°.