



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001669

Registrata in data 02 Ago 2017 alle ore 17:40

da MARIANNA IAQUINTO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Ortipizza senza glutine

Pizza senza glutine con proprietà organolettiche salutari

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Acqua 250 g
farina 190 g
olio 5 g
sale 12 g
lievito madre 7- 8 g

per il pesto
500 g ortiche
n. 1 spicchio d'aglio
100 g di pinoli
olio d'oliva q.b.
formaggio q.b.
qualche goccia di limone

30 g pomodori secchi 30 g
10 g di mandorle
80 g di fior di latte

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Una volta preparato l'impasto della pizza, del pesto, e degli altri ingredienti si procede alla stesura del panetto e alla farcitura mettendo il pesto e il fior di latte in cottura e il resto all'uscita dal forno cioè i pomodori secchi e le mandorle.

Vino consigliato

Birra artigianale