



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003033 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 09 Lug 2019 alle ore 17:32

da SARA PALMIERI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Parmipizza

Parmipizza, una parmigiana gluten free ma in chiave estiva e rivisitata, quindi più fresca e leggera. Filetto "I sapori di Corbara", Parmigiano Reggiano, in uscita melanzane fritte, stracciatella di Jersey, petali di Parmigiano, basilico e olio evo.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 7 persone

Impasto:

1.100 kg Farina Fioreglut Molino Caputo (Molino Caputo)

1 l Acqua

2 g Lievito

45 g Sale

Farcitura:

100 g Filetto di Pomodoro

q.b. Parmigiano Reggiano

n.6 fettine Melanzane fritte

n. 6 ciuffetti Stracciatella di Jersey

n. 10 Petali di Parmigiano Reggiano (Parmigiano Reggiano)

n. 6 Foglie di basilico

q.b. Olio evo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

In una ciotola versare l'acqua e sciogliere il lievito, unire metà farina e poi il sale, continuare con la restante parte di farina. Creare delle pagnotte di 290 gr aiutandoci con dell'olio evo. Impellicolare e mettere in frigo per 36 ore. Stendere il panetto e farcirlo con 100 g di filetto e una spolverata di Parmigiano Reggiano. Cuocere a 420 gradi in forno a legna, in uscita farcire con 6 fettine di melanzane fritte, 6 ciuffetti di stracciatella di Jersey, 10 petali di Parmigiano Reggiano, 6 foglie basilico, olio evo.