



Ricetta N. RE002303 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Lug 2018 alle ore 12:52

da GIOVANNI MAZZOLA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pistacchi e gamberoni

Pizza condita con ricotta e pistacchi dove si ritrova tutto il sapore del mare nei gamberoni e nella freschezza della menta.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 6 persone

Impasto:

500 ml acqua

800 g farina

2 g lievito

25 g sale

Farcitura:

100 g ricotta di bufala

60 g provola di Agerola

10 g pistacchi

n. 2 foglioline di menta

n.3 gamberoni

5 ml olio extravergine

zeste di limone

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare l'impasto e farlo risposare per 12 ore. Dividerlo in due panetti.

Stendere il panetto, tostare i pistacchi e marinarli infine unirli alla ricotta e stemperarla.

Sbollentare i gamberoni per circa 7 minuti pulirli e condirli con olio EVO.

Condire il panetto steso con gli ingredienti ed infornare per 90 secondi, a cottura ultimata guarnire il tutto con due foglioline di menta e zeste di limone.