



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001534

Registrata in data 27 Ago 2017 alle ore 10:08

da MARIO EMMANUEL NESCI

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pistacchiosa

Una pizza con una base di crema composta da pesto di pistacchio, ricotta e dragoncello. Guarnita con pomodorini rossi e gialli, fiordilatte ed a fine cottura spolverata con scaglette di formaggio di capra.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Ingredienti impasto:

Farina 180 g

120 ml acqua

lievito 0,1 g

sale 0,5 g.

Farcitura:

30 g pesto di pistacchio

40 g ricotta

dragoncello q.b.

40 g di fiordilatte

20 g pomodorini rossi

20 g pomodorini gialli

scaglie di formaggio di capra q.b.

olio evo q.b.

basilico.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per l'impasto parto dalla base di acqua e lievito e aggiungo la farina e infine il sale. Lascio riposare per qualche minuto e poi creo il panetto e lascio lievitare per 24 h. Stendo il disco di impasto e condisco con la crema di pistacchio e ricotta, poi pomodorini gialli e rossi precedentemente tagliati a spicchi, il fiordilatte e un giro d'olio. In forno e a fine cottura aggiungo le scaglette di formaggio e basilico.

Vino consigliato

Becks o comunque una birra chiara ghiacciata.