



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002456 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Ago 2018 alle ore 18:32

da **GIUSEPPE PELUSO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Pizza alla parmigiana a modo mio

Una pizza alla parmigiana... ma a modo mio, con pomodori pelati schiacciati a mano, melanzane, basilico, salsa al Parmigiano Reggiano.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1600 g di farina 00

1 lt acqua

50 g sale marino

1 g lievito di birra

Farcitura:

280 g pomodori pelati schiacciati a mano

1 melanzana tagliata con affettatrice

q.b. basilico

950 g Parmigiano Reggiano

15 g sale

3 g Pepe

10 g olio evo

800 g latte

200 gr panna da cucina

1 uovo intero

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

forno elettrico

Preparazione

Per cominciare preparare la pasta con farina 00, acqua, sale marino, lievito di birra e lievitazione di 12 ore senza frigo, poi fare le palline da 280 grammi.

Preparare una salsa con il pelato schiacciato a mano, il sale, pepe nero, basilico, olio evo.

Preparare una salsa al Parmigiano il giorno prima: portare a ebollizione panna e latte, levare dal fuoco e mescolare il Parmigiano grattugiato lentamente, alla fine mettere un uovo, mescolare il composto e raffreddare.

Stendere il panetto e farcire con la melanzane per il lungo, il basilico, la salsa di pomodoro, il Parmigiano e infornare. La salsa al parmigiano andrà riscaldata e aggiunta all'uscita.

Vino consigliato

birra Baladin Isaac