



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002109 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Mag 2018 alle ore 17:49

da MASSIMILIANO SMORRA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza al pesto di noci alla partenopea

Il pesto di solito è associato alla terra ligure ma ho voluto creare una pizza con un pesto in versione tutta partenopea, con ingredienti tipici del nostro territorio.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1.5 lt di acqua

2.5 kg farina

2 g lievito

75 g sale (impasto diretto).

Farcitura:

n.2 cucchiari di pesto di noci

150 g friarielli

200 g ricotta di bufala

10 g granella di noci

100 g provola

olio evo.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: all'acqua aggiungo il lievito e la farina, poi il sale. Una volta raggiunta la giusta consistenza (dopo una ventina di minuti), lasciamo riposare 10 minuti e diamo un paio di giri in impastatrice e stagliamo i panetti.

Farcitura: stendiamo il panetto e lo farciamo con il pesto di noci e la ricotta di bufala con un pizzico di sale ed un po' di olio. Aggiungiamo i friarielli (precedentemente saltati in padella con olio evo, uno spicchio di aglio e peperoncino); e per ultima la provola e inforniamo. In uscita condiamo con granella di noci e ciuffetti di ricotta di bufala.

Vino consigliato

Un aglianico