



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002506 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Ago 2018 alle ore 15:05

da MARIO AMENDOLA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Pizza al pesto di rucola

Pizza con impasto tradizionale napoletano con pesto di rucola, mozzarella, scaglie di provolone del monaco.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 2 persone

Per l'impasto:

180 g farina

110 g acqua

5 g sale

0,2 g lievito

Per il pesto:

50 g rucola

30 g mandorle

20 g pinoli

50 g olio evo

20 g parmigiano reggiano

25 g pecorino

10 g basilico

1 aglio

Per la farcitura:

Pesto di rucola

40 g mozzarella

scaglie di provolone del monaco qb

olio EVO qb

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

forno a legna

Preparazione

Preparazione pesto: sbollentare le foglie di rucola per 20 secondi, inserire nel mixer la rucola, le foglie di basilico, le mandorle tritate, i pinoli, l'aglio, il parmigiano grattugiato e tritare il tutto a velocità bassa, aggiungendo a filo l'olio EVO fino ad ottenere una crema densa e omogenea.

Stendere il panetto, condire con un fondo di pesto di rucola e aggiungere la mozzarella. Cuocere in forno a legna per 90 secondi a 430°, all'uscita aggiungere le scaglie di provolone del monaco e olio EVO.