MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002458 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 02 Ago 2018 alle ore 11:06
da GIUSEPPE PELUSO

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Pizza Atlantica

Una pizza in cui si incontrano i sapori della terra e del mare in perfetta armonia.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:
1600 g di farina 00
1 lt acqua
50 g sale marino
1 g lievito di birra

Farcitura:
70 g pesto
90 g gamberi argentini
50 g stracciatella

Preparazione

Per cominciare preparare la pasta, con 1600 di farina 00, 1 litro acqua, 50 sale marino, lievito di birra. Lievitazione: 12 ore senza frigo, poi fare le palline da 280 grammi. Stendere un panetto e farcire con il pesto, infornare e all'uscita aggiungere i gamberi crudi e la stracciatella.