



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003007 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Lug 2019 alle ore 11:46

da PASQUALE BRIGANTE COZZOLINO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Pizza dei monti

Crema di zucchini, speck e cipolla fritta.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

55 g Sale

1.600 kg Farina tipo 1

3 g Lievito di birra

1 kg Acqua

Farcitura:

500 g Zucchini

80 g Speck Trentino igp

100 g Cipolla ramata

200 g Burrata di bufala

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Tagliare le zucchini a rondelle e friggerle in abbondante olio fino a cuocerle senza scurirle, per conservare il verde. Una volta adagiate su un foglio di carta assorbente, porle in un frullatore con parmigiano grattugiato, latte intero, un pizzico di sale e pepe e frullare fino ad ottenere una crema omogenea. Tagliate le cipolle finemente con una mandolina, metterle in frigo per circa 1 ora, infarinare e friggere.

Stendere il disco di pasta di pizza, spalmare la crema di zucchini e condire con la burrata. Cuocere in forno a legna per circa 15 min a 450°.

In uscita condire con speck tagliato a julienne e le cipolle fritte.

Una spruzzata abbondante di prezzemolo tritato

Servire calda

Vino consigliato

Prosecco Valdobbiadene semi dry