



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000623

Registrata in data 22 Giu 2016 alle ore 09:15

da GIANFRANCO IERVOLINO

pizza dell'UNESCO "RENA NERA"

Una pizza con impasto al nero di seppia per ricordare i colori della nostra terra vulcanica, con i profumi di mare e il paniere di verdure offerte dal nostro Vesuvio. La dedico all'Unesco per il gioco cromatico che ricorda un po' tutte le bandiere degli altri stati europei.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 4 persone

Impasto

150 g di farina

75 g di acqua

n.1 cucchiaino di nero di seppie

3 g di sale

1 g. di lievito di birra

Pizza

300 g di impasto al nero di seppia

100 g di zucchine spadellate alla julienne

100 g. di peperoni misti in padella

100 g di seppie arrostiti a listarelle

150 g di stracciatella di bufala del casertano

olio ex vergine d'oliva

n.1 rametto di timo per profumare all'uscita dal forno

Preparazione

Impastare e formare una pallina e lasciare riposare per circa 3 ore, mondare le zucchine spadellate con un filo d'olio ed uno spicchio di aglio in camicia; lo stesso vale per i peperoni. Preparare una seppia arrostita e tagliare a listarelle con un goccio di olio, sale e pepe. Cuocere e all'uscita adagiare sopra la stracciatella con le verdure un filo d'olio a crudo e il rametto di timo e il piatto è pronto!!!!!!