



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001545

Registrata in data 10 Lug 2017 alle ore 18:20

da FRANCESCA GERBASIO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Pizza Fonti senza glutine

Pizza dal gusto delicato con crema di patate agli agrumi e trota salmonata.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto:

1/2 l acqua

2 g lievito fresco

25 g sale

700 g farina senza glutine

Per il condimento:

500 g patate lesse

fior di latte q.b.

n. 2 filetti di trota salmonata

n. 1 arancia

n. 1 limone

prezzemolo q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Procedimento per impasto pizza: in un recipiente versare l'acqua e sciogliervi il lievito, aggiungere 3/4 della farina senza glutine e iniziare l'impasto, poi aggiungere il sale e poco alla volta il restante della farina senza glutine. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Dividere l'impasto in 4 panetti e far lievitare per circa 6 ore.

Procedimento per il condimento: lessare le patate, schiacciarle e aggiustare di sale, poi aggiungervi un po' di succo di limone e di arancia e creare una crema. Tagliare i filetti di trota salmonata a strisce. Trascorso il tempo di lievitazione stendere il panetto di pizza senza glutine e condire con la crema di patate agli agrumi, il fior di latte e la trota, cuocere in forno a 350°. Dopo la cottura mettere un filo di olio extravergine di oliva e guarnire con delle fette di arancia e limone e del prezzemolo.