



Ricetta N. RE002455 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Ago 2018 alle ore 12:52

da GIUSEPPE PELUSO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Pizza Giuseppe

Una pizza che arriva da Mosca ma che ricorda con amore tutti i sapori dell'Italia: mozzarella, rucola, prosciutto crudo di Parma, scaglie di Parmigiano Reggiano e ricotta.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1600 g di farina 00

1 l acqua

50 g sale marino

1 g lievito di birra

Farcitura:

60 g bocconcini di mozzarella

20 g rucola

15 g olio evo

80 g prosciutto crudo di Parma

20 g scaglie di Parmigiano Reggiano

25 g ricotta

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

forno elettrico

Preparazione

Per cominciare preparare la pasta con farina 00, acqua, sale marino, lievito di birra e lievitazione di 12 ore senza frigo, poi fare le palline da 280 grammi.

Formare un disco come la pizza poi fare un buco nel mezzo con un cerchio di 10 cm, e inforniamoli entrambi.

In uscita mettiamo i bocconcini di mozzarella e intorno alla pasta la rucola, il prosciutto di Parma, le scaglie di Parmigiano, l'olio evo, il pezzo di pasta avanzata e la ricotta.

Vino consigliato

Birra Baladin leon