



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002498 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 06 Ago 2018 alle ore 10:47**

**da ANIELLO SCOGNAMIGLIO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

## Pizza gran successo

Focaccia condita con mozzarella, rucola, pomodorini, scaglie con sapore orientale di surimi al gusto di granchio.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

Farina 180 g

Acqua 110 g

Sale 5 g

Lievito 0.2 g

Per la farcitura:

mozzarella 80 g

rucola 40 g

pomodorini 80 g

scaglie di parmigiano sardo di pecora 30 g

straccetti di surimi al granchio 50 g

scaglie di limone amalfitano qb

olio EVO qb

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Stendere il panetto fino a formare un disco, cuocere in forno a legna per 2 minuti, a cottura ultimata aggiungere a crudo mozzarella, pomodorini, scaglie di parmigiano, surimi e alla fine grattugiare il limone amalfitano e condire tutto con olio EVO.