



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002966 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Giu 2019 alle ore 10:55

da DAVIDE QUARTA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Emilia Romagna

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza Sofia

Impasto di spinaci al 5% con farina tipo1 e farina nuvola, crema di pomodorini gialli con gorgonzola e infine crudo di Parma, barbabietola rossa e Parmigiano Reggiano

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto :

20% Biga

10% Farina di spinaci

30% Farina Tipo 1 (Molino Caputo)

40% Farina Nuvola Tipo 0 (Molino Caputo)

Farcitura:

10 g Gorgonzola

10 g Pomodorini gialli del Vesuvio (La Fiammante)

80 g Prosciutto crudo di Parma stagionato 36 mesi

10 g Parmigiano Reggiano 36 mesi (Parmigiano Reggiano)

10 g Barbabietola rossa

Strumenti di cottura

Forno elettrico 340°

Preparazione

Stendiamo l'impasto di spinaci con crema di gorgonzola e pomodorini gialli, dopo la cottura aggiungiamo roselline di crudo di Parma stagionato 36 mesi, Parmigiano stagionato 36 mesi e barbabietola rossa

Vino consigliato

birra Ichnusa non filtrata