



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000222

Registrata in data 30 Gen 2016 alle ore 08:29

da TIZIANO TERRACCIANO

Pizza Stregata Ricotta e Pera

Una pizza-dessert che nonostante il ridotto apporto di grassi e zuccheri delizia con un sapore strepitoso sprigionando un profumo afrodisiaco che scaturisce, già durante la cottura, dall' impasto stregato, dalla cannella e dalla pera.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per 3 panetti da circa 270 g:

500 g di farina 00

290 g di acqua

4 cl di liquore Strega di Benevento

12 g di sale

4 g di lievito di birra fresco (lievitazione di circa 10 ore a una temperatura ambiente di circa 18°)

1 panetto di impasto stregato

25 g di Nocciole di Giffoni IGP

150 g di Ricotta

Cannella

2 cucchiaini di zucchero di canna

1 grossa pera

20 g di cioccolato fondente da tavoletta

Preparazione

Preparare l' impasto stregato. Stendere il panetto con il cornicione abbastanza alto; cospargere il disco con le nocciole ridotte a granella; cospargere con la ricotta precedentemente emulsionata con lo zucchero e la cannella; coprire a voler formare una sorta di fiore con i pezzetti di pera precedentemente tagliata a fettine a forma di mezzaluna; cuocere nel forno ben caldo e all' uscita grattugiarci sopra il pezzo di cioccolato.

Vino consigliato

Mata spumante brut Metodo Classico da uve Aglianico