



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002919 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 16 Giu 2019 alle ore 10:13

da ENRICA DI BURRA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza Vento

Radicchio rosso, cipolle alifane, gorgonzola, fior di latte campano Dop, olio evo locale.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 kg Farina 0
600- 650 g Acqua
50 g Olio extravergine d'oliva
10 g Lievito di birra .
n. 1 cucchiaino da tè di zucchero
18 g Sale

250 g di pasta per pizza
150 g di Gorgonzola DOP
250 g di cipolle alifane
100 g di radicchio rosso
40 g di olio extra vergine d'oliva
120 g fior di latte
100 g speck
sale q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per Impasto: procedimento a lunga lievitazione, con lavorazione fedele, ovvero un metodo brevettato e naturale che mantiene inalterata l'azione benefica dei cereali, dove si ottiene l'unica farina bianca che mantiene integra tutte le parti nobili del chicco - a seguire, acqua, sale e lievito. Pulire il radicchio, sminuzzarlo e soffriggerlo in padella con olio evo e cipolla. Si stende il panetto e lo si condisce con fior di latte, radicchio, cipolla e gorgonzola; inforniamo la pizza e all'uscita speck, basilico e olio evo sul bordo.

Vino consigliato

Vino rosso