



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002357 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 16 Lug 2018 alle ore 14:51

da MATTEO DIBILIO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Primavera Marina

Pizza ispirata dalla brezza marina proveniente dal mare di Capri e Ischia e dalla flora che decora le due isole.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

Farina 180 g

Acqua 110 g

Sale 5 g

Lievito 0.2 g

Farcitura

Mozzarella 70 g

Salmone affumicato 75 g

Pistacchio 25 g

Erba cipollina q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

In una ciotola capiente mettere acqua e unire la farina, il sale e lievito, lasciare lievitare l'impasto, formare un panetto che sarà pronto dopo 24 ore. Tagliare il salmone affumicato a fettine sottili, creare dei coni con le fettine ricavate, chiuderli con fili di erba cipollina e riempirli con pistacchio sbriciolato, creando così 3 fiori decorativi. Stendere il panetto, condirlo con mozzarella e infornare, lasciare in forno fino a completa cottura e impiattare. Decorare la pizza con i fiori precedentemente creati rendendo la pizza sfiziosa con altri granelli di pistacchio e basilico.