



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001697

Registrata in data 26 Ago 2017 alle ore 12:29

da **MARIANNA IAQUINTO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Profumi del Sud

Una pizza senza glutine farcita con pesto di melanzane, datterino giallo, rosso e verde e per finire il fior di latte e basilico.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Farina 250 g

Acqua 190 g

Olio 5 g

Sale 12 g

Lievito madre (criscito) 7-8 g

n.4-5 pomodorini secchi

10 g mandorle

foglie di basilico q.b.

1/2 spicchio di aglio

olio d'oliva

80 g fior di latte

20 g di grana (per il pesto di melanzane)

Preparazione

Farcire la base con pesto di melanzane (ho tagliato la melanzana a metà e messa nel forno 170° fino a cottura, poi la ho svuotata e messa in un boccale con basilico, aglio, grana, aglio, olio d'oliva, pomodori secchi frullati grossolanamente e messo come base con l'aggiunta di datterino giallo, rosso e verde e per finire il fior di latte e basilico.