



**Ricetta N. RE002355 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 16 Lug 2018 alle ore 14:43**

**da CIRO DI FRANCIA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Profumo di mare

Una pizza con polpi tagliati, coccio e gamberetti.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg farina 00

20 g sale

1 lt acqua

0,6 g lievito

Farcitura:

100 g polpi piccoli

90 g passata di pomodoro

n.1 spicchio di aglio

60 g cozze

40 g gamberetti

n. 2 crostoni di pane tostati e tritati con origano e prezzemolo

60/70 g mozzarella

Olio evo q.b.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

In un contenitore mettete acqua, lievito, farina e sale e impastare, lasciar riposare 4/5 ore. Stagliare e far lievitare 12 ore. Stendere un panetto da 300 g e farcire con: salsa dei polpi, polpi, cozze e gamberetti, mozzarella e basilico. Infornare per 90 secondi.

Polpi: mettere in un pentolino i polpi, in un altro la salsa e in entrambi aglio e olio e lasciar cuocere. Far lo stesso con i gamberetti e con le cozze.