



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001017

Registrata in data 31 Ago 2017 alle ore 10:23

da GENNARO DELLA RAGIONE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Salmon rose

Una pizza dai colori delicati che stupirà il palato all'assaggio con una crema rosa che accompagna il sapore delle olive nere piccanti e del salmone.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto

1.600 kg di farina

1 lt di acqua

2 g di lievito

50 g di sale.

Per la farcitura:

n. 2 cucchiaini di salsa rosa (crema di besciamella e salsa di pomodoro)

olive nere piccanti q.b.

70 g di provola

n. 2 fette di salmone di Norvegia

olio evo q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare l'impasto unendo la farina al lievito e aggiungendo l'acqua man mano e poi il sale. Lasciare lievitare e preparare i panetti. Stendere il panetto di impasto dando la classica forma circolare e condire con la salsa rosa, precedentemente preparata con la besciamella e il pomodoro. Aggiungere la provola e le olive nere piccanti e infornare. A cottura ultimata aggiungere il salmone tagliato a pezzetti e un filo di olio.