



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000984

Registrata in data 07 Set 2017 alle ore 11:13

da DOMENICO DE MARCO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Sapore di mare

Una pizza con impasto al nero di seppia nella quale si sentono tutti i sapori del mare.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persona

1 kg di farina
500 g acqua
20 g lievito
n. 1 vescica di nero di seppia
150 g sale.

Farcitura

Gamberi q.b.
Cozze q.b.
n. 2 polipetti
n. 1 manciata di pomodorini
olio evo q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

L'impasto è una biga quindi ho aggiunto il sale dopo la lievitazione. Preparo il sugo con i pomodorini, i frutti di mare e i gamberi e una volta steso il disco lo condisco e inforno.