



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003089 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Set 2019 alle ore 10:09

da GIUSEPPE BORRELLI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Sapore di mare

Non è la solita pizza ai frutti di mare, ma bensì un' esplosione di gusti dal sapore delicato al profumo di mare

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

25 kg Farina

16 l Acqua

2 g Lievito di birra

800 g Sale

280 g Impasto

Lievitato 24 ore

Farcitura:

200 g Crema di burrata

100 g Gambero rosso di Mazzara del vallo

10 g Crema al pistacchio

6 g Cozze di Marechiaro

6 g Vongole veraci

100 Fette di pesce spada

2 g Prezzemolo tritato

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Fare una crema con la burrata, gamberi e crema di pistacchi, stendere il panetto di pasta fino ad ottenere un disco di 33 cm, aggiunge la crema precedentemente preparata e infornare la pizza per 90 secondi, all'uscita mettere le fettine di pesce spada, cozze, vongole, prezzemolo e una spruzzata di limone.

Vino consigliato

Vino bianco Passerina