



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002950 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Mag 2019 alle ore 10:39

da GIUSEPPE PIGNALOSA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Sciusciello

Una pizza farcita con vellutata di asparagi, fior di latte, asparagi selvatici, tuorlo di uovo e lardo di colonnata in un perfetto incontro di sapori, colori e consistenze.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l' impasto

1,5 kg di farina 00

1 lt di acqua

2 g di lievito di birra

45 g di sale.

Farcitura:

60 g vellutata di asparagi

80 g fior di latte

80 g asparagi selvatici

n.1 tuorlo di uovo

60 g lardo di colonnata

Preparazione

Lavorare tutti gli ingredienti per la pasta in maniera energica fino ad ottenere un impasto liscio.

Lasciare lievitare la massa per 12 ore. A questo punto dividerla in panetti di circa 270 g e lasciare lievitare e maturare per altre 15-18 ore coprendoli bene.

Preparare prima la vellutata di asparagi. Stendere il disco di impasto e aggiungere la vellutata di asparagi, il fior di latte, gli asparagi selvatici, l'uovo e il lardo di Colonnata quindi infornare.□