



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001198

Registrata in data 06 Set 2017 alle ore 17:32

da **ROBERTO PAPA**

Livello di difficoltà: Facile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Sorpresa di primavera

Ho ideato questa pizza per dare il benvenuto alla primavera ed ho usato ingredienti della stagione come gli asparagi selvatici. La chicca è la sorpresa che nasconde la pallina impanata... saggiare per scoprire!

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per un panetto da 280 g:

90 g farina;

61 g acqua

0,03 g lievito

0,22 g sale

Farcitura:

200 g di asparagi

n.4 fettine di pancetta affumicata

n. 1 tuorlo d'uovo impanato e fritto

60 g mozzarella di bufala campana

olio evo q.b.

n. 2 cucchiari di vellutata di asparagi.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Dividere il tuorlo dall'albume e impanarlo nel pan grattato e friggerlo in olio evo 25 sec (si finirà di cuocere sul calore della pizza). Scottare in padella gli asparagi con un filo d'acqua per renderli più morbidi e successivamente friggerli per pochi minuti in olio evo. Stendere il panetto e farcire con mozzarella di bufala e olio evo e vellutata di asparagi. Infornare per circa 90 secondi e all'uscita aggiungere la pancetta, gli asparagi e al centro il tuorlo d'uovo fritto che una volta rotto darà vita ed una colata colorata e gustosa.

Vino consigliato

Asprinio d'Aversa