MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002327 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 03 Lug 2018 alle ore 11:54
da VINCENZO OLIVA

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della stagione: Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Sorriso a bocconcini

Pizza fresca e gustosa con pomodorini freschi, bocconcini di mozzarella e ricotta di fuscella.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto:
1 l acqua
1,6 kg farina 00
100 g farina manitoba ORO
40 g sale
20 g olio

Farcitura:
n. 2 pomodori
100 g ricotta
n. 6 bocconcini
basilico
Olio extravergine d'oliva qb

Prodotti utilizzati

Mozzarella DOP

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il panetto e farcire i bordi con la ricotta, creando così un cornicione ripieno. Dopodichè disporre al centro i pomodorini freschi, i bocconcini di mozzarella DOP. A cottura ultimata aggiungere basilico e un filo d'olio extravergine.

La ricetta ha partecipato a:

Tutto pizza