



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000694

Registrata in data 14 Lug 2016 alle ore 15:43

da LUIGI CASTALDO

TerraMadre

Una pizza che propone il meglio del pescato del Mediterraneo unito ai prodotti della nostra amata Campania Felix. L'ho realizzata in collaborazione con mio figlio, pizzaiolo 17enne, Michele.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto

1 kg di farina 00 65% idratazione

35/40 g di sale

20 ml di olio EVO

1 g di lievito di birra

Per la farcitura

n. 4-5 pomodori del piennolo gialli e rossi

20 g di zucchine alla julienne

n. 2 cucchiari di fonduta di formaggio aromatizzata al limone

n. 2 gamberoni freschi saltati in padella

15 g di carote

80 g fiordilatte di Agerola

olio EVO q.b.

Preparazione

Stendere il disco di pasta e farcire con fiordilatte, pomodoroni del piennolo e zucchine alla julienne.

Cuocere in forno a legna.

All'uscita decorare con rosette di carote e fonduta di formaggio.