



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001757

Registrata in data 04 Set 2017 alle ore 15:02

da MARIO CALANDRA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza Limone

Pizza adatta per tutte le stagioni con retrogusto di limone con l'esplosione del gusto dei formaggi.

Tempo di preparazione: 7 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

Farina 150 g

Acqua 80 g

Sale q.b.

zucchero q.b.

lievito naturale 10 g

Farcitura:

pecorino q.b.

mozzarella 50 g

gorgonzola q.b.

salsiccia 50 g

cipolla q.b.

limone grattugiato q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare l'impasto farina di grano duro, acqua, olio extravergine di oliva, sale, e zucchero. Lievitazione 24 ore. Per la farcitura pecorino, mozzarella, gorgonzola, salsiccia, cipolla e limone grattugiato. Cottura in forno a legna 3 minuti.

Vino consigliato

Birra