

Isabella Preziuso, Che della Locanda La Molara: Ricetta Pizza con Erba



Summonte. Isabella Preziuso, titolare e Chef della Locanda La Molara, Ristorante tipico che offre ai suoi clienti, oltre alla bontà dei piatti, assoluta qualità del servizio, "presenta" la ricetta della pizza con l'erba che si gusta nei giorni di Vigilia della Santa Pasqua.

Ingredienti e modalità di preparazione:

1kg di farina

500 ml acqua

15 gr di lievito di birra

Sale

2 cucchiaini di olio

Verdure miste: (cardilli, caccialepre, borragine, scarola riccia e liscia e cirfogli)

2 cipolle fresche

4 filetti di Alici

Bollire i cardilli, la borragine, le scarole e il caccialepre separatamente.

In una padella aggiungere abbondante olio e la cipolla tagliata grossolanamente, soffriggere insieme con le alici. inserire i cerfogli ed le altre verdure ben strizzate tagliate e salare.

In una ciotola unire farina, acqua e il lievito sciolto in acqua tiepida.

Lasciare riposare per un paio d'ore, dividere l'impasto a metà una parte servirà per la base e l'altra parte per coprire la pizza.

Prendere una teglia e ungerla con l'olio, foderarla con il vostro impasto. Inserire le verdure e coprire con l'altra metà d'impasto.

Con una forchetta fare dei forellini sulla superficie e mettere in forno a 180° per un'ora.

fero - 07/04/2023 - Summonte - www.cinquerighe.it