



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001991 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Giu 2018 alle ore 16:04

da ANTIMO SOPRANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Oh my God

Una pizza sorprendente, che ti fa esclamare "oh mio Dio" quando l'assaggerai.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto:

300 g farina
300 ml acqua
5 g lievito
10 g sale

Per la farcitura:

35 g olio
100 g mozzarella
100 g pomodorini rossi
100 g pomodorini gialli
100 g ricotta
100 g speck
n.8 zucchine
n.12 fiori di zucca

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Mettere l'acqua in una ciotola e aggiungere la farina e il lievito, impastare e dopo qualche minuto aggiungere il sale. Far lievitare per 6 ore. Stendere il panetto e farcire con pomodorini rossi, gialli, mozzarella, le zucchine fritte e l'olio. Infornare e all'uscita guarnire con i fiori di zucca ripieni di ricotta, speck e pepe, e fettine di speck.