



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000402

Registrata in data 30 Mar 2016 alle ore 08:00

da LUCA PELLICONE

Arte

Sono un amante dell' arte a 360° ed in particolare dell' arte cinematografica, da qui il nome di questa pizza.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un panetto di 250 g
Provola 90 g
Pomodoro San Marzano La Fiammante a filetti 70 g
Salsiccia 50 g
Funghi porcini 50 g
n.3 zucchine
Olio evo q.b.

Preparazione

Una volta disteso il panetto di impasto disporvi la provola affumicata, il San Marzano a filetto, salsiccia a cubetti (precedentemente scottata in padella) e funghi porcini (scottati in padella). All' uscita aggiungere a crudo la crema di zucchine e olio evo.

Crema di zucchine: n.3 zucchine, tagliarle a cubetti e bollirle 15 minuti, poi frullarle e aggiungere del latte a filo, circa un bicchiere, finché non si ottiene la giusta consistenza.