



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000601

Registrata in data 21 Giu 2016 alle ore 14:05

da MARIA CACIALLI

A scieurill

Una pizza con fiori di zucca, ricotta, pancetta, mozzarella di bufala campana, olio evo.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 3 persone

Impasto per 3 pizze:

farina tipo 00 500 g;

600-700 g di acqua;

25 g sale;

2 g di lievito

Farcitura:

n.12 fiori di zucca

70 g ricotta

70 g pancetta

70 g mozzarella di bufala campana

olio evo q.b.

Preparazione

Mischiare l' acqua con il sale ed il lievito e poi aggiungere la farina fino a formare un impasto della giusta consistenza.

Fare riposare 12-14 ore e formare dei panetti 270 g.

Una volta steso il panetto farcire con gli ingredienti facendo attenzione a ricoprire i fiori di zucca con la ricotta, per non rischiare di bruciarli, e all'uscita aggiungere la pancetta.

Vino consigliato

Piedirosso