



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003446 - Ricetta d'Autore

Registrata in data **24 Dic 2020** alle ore **08:43**

da **VINCI COPPOLAS**

Livello di difficoltà: **Facile**

Piatto tipico della stagione: **Autunno**

Come ti senti gustando la tua ricetta? **Energico**

Autumnal alla zucca e olio di canapa

Pizza autunnale, zucca, melanzane, peperoni e zucchine grigliati, funghi, fiordilatte e basilico, olio di canapa all'uscita.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto:

1 l Acqua

1,7 kg Farina 280 W (Molino Vigevano)

Farcitura:

300 g Zucca

200 g Zucchine grigliate

300 g Funghi

Q.b. Basilico

Q.b. Olio di canapa

500 g Fiordilatte

250 g Pomodorini

250 g Peperoni grigliati

250 g Melanzane

Strumenti di cottura

Forno a gas misto legna

Preparazione

Tempo di preparazione per l'impasto circa 8 ore ,1 litro di acqua ,1,700 di farina W 280, bollire la zucca già tagliata a cubetti per circa 10 minuti, saltare in padella con aglio melanzane, zucchine, peperoni e funghi

Vino consigliato

Birra scura Guinness