



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001197**

**Registrata in data 07 Set 2017 alle ore 11:53**

**da DAVIDE PIETRANGELI**

Livello di difficoltà: Facile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## **Fiore di zucca**

Fiore di zucca

Tempo di preparazione: 1 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

Per un panetto da 280 g:

90 g farina

61 g acqua

0,03 g lievito

0,22 g sale

Farcitura:

n. 4 fiori di zucca

Sale q.b.

Pepe q.b.

100 g Mozzarella di bufala campana D.O.P. -

50 g ricotta

20 g pesto di pistacchio

Pepe rosa q.b.

### **Prodotti utilizzati**

Mozzarella di bufala campana DOP

### **Strumenti di cottura**

Forno a legna.

### **Preparazione**

Stendere il panetto, aggiungere fiori di zucca e condirli con sale e pepe, poi aggiungere mozzarella di bufala e fiocchi di ricotta e pesto di pistacchio. Infornare la pizza. Dopo la cottura aggiungere pistacchio sbriciolato e pepe rosa.

### **Vino consigliato**

Donna Fugata.