



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002377 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 11 Lug 2018 alle ore 10:42**

**da ALESSANDRO PAGANO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Fiori di ricotta

Una pizza che arriva direttamente da Bangkok, farcita con salame, ricotta, fiori di zucca, misto di mozzarella e provola e un pizzico di pepe.

Tempo di preparazione: 1 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1,5 Kg farina locale thailandese forza 280W

50 g di sale

1 lt d'acqua

1 g lievito

Farcitura:

70 g di salame

80 g ricotta

3 fiori di zucca

80 g tra misto mozzarella e provola

q.b. pepe

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Amalgamare l'acqua con il lievito, aggiungere parte della farina e impastare, quindi aggiungere il resto della farina e il sale. Lasciar riposare, stagliare e fare lievitare per 36 ore. Farcire i fiori di zucca con ricotta, pepe e il misto di mozzarella e provola. Stendere un panetto da 280 g e farcire con una base di ricotta e pepe su cui adageremo il salame ed i fiori ripieni. infornare e servire.