



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001551**

**Registrata in data 25 Lug 2017 alle ore 11:55**

**da ROBERTA ESPOSITO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Fiori di zucca

Pizza con fiori di zucca, guanciale di Amatrice, ricotta di fuscella, pacchettelle gialle del Vesuvio, mozzarella affumicata, pepe fresco, basilico e olio extravergine.

Tempo di preparazione: 4 minuti

### Ingredienti per 2 persone

Impasto:

500 g di farina tipo 3

350 g di acqua

15 g di sale

0,5 g di lievito.

Farcitura:

400 g di mozzarella affumicata

40 g pacchettelle gialle del Vesuvio

n. 6 fiori di zucca

n. 6 fette di guanciale

80 g di ricotta

n.4 cucchiaini d'olio extravergine

sale marino q.b.

pepe fresco

basilico.

### Prodotti utilizzati

Fiori di zucca

Guanciale di Amatrice

Ricotta di fuscella

Pacchettelle gialle del Vesuvio

Mozzarella affumicata

### Preparazione

Far ossigenare lievito nella farina per 5 minuti impastando con le mani. Aggiungere 300 g di acqua e continuare ad impastare. Dopo aver dato elasticità all'impasto aggiungere il sale e la restante acqua. Far lievitare per 48 ore. Stendere l'impasto e condire in ordine con basilico, mozzarella affumicata, fiori di zucca, pacchettelle gialle del Vesuvio, ricotta di fuscella, sale, olio, pepe e all'uscita dal forno il guanciale.

### Vino consigliato

Vino Asprinio di Aversa spumantizzato alcool 12%