



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, pacchetelle 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 pacchetelle 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

Pacchetelle 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, pacchetelle 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%