



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002294 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 22 Giu 2018 alle ore 12:12**

**da FRANCESCO IADONISI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## La Nerano di Gorizia

La pizza ha come base una crema artigianale di zucchine preparata con poca cipolla ed aglio, mandorle tritate e guanciale a dadini, zucchine a dadini, basilico e provolone del Monaco. Sulla base di crema condiamo con provola di Agerola, rondelle di zucchine fritte, parmigiano reggiano, basilico, olio evo e una grattugiata di Monaco.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1/5 lt di acqua

25 g sale

1 g lievito

800 g farina

Farcitura:

60 g crema di zucchine artigianale

70 g provola di Agerola

60 g zucchine a rondelle

Parmigiano Reggiano q.b.

Olio evo q.b.

Basilico q.b.

Provolone del monaco q.b.

Per la crema:

olio evo

poca cipolla

1 spicchio di aglio

mandorle tritate q.b.

guanciale a dadini q.b.

zucchine a dadini q.b.

n. tre mestoli di acqua calda

basilico

provolone del Monaco.

### Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Prima di tutto si prepara la crema: si soffrigge l'olio con poca cipolla ed aglio quindi si aggiungono mandorle tritate e guanciale a dadini, zucchine a dadini, tre mestoli di acqua calda e si cuoce fino all'evaporazione della stessa, quindi si fa

raffreddare e si aggiunge basilico e provolone del Monaco. Una volta fatto il tutto viene tritato. Impasto diretto idratazione 65%. Ore lievitazione 10; maturazione 14 ore e staglio panetti da 250 g.

Si stende la pizza e si condisce con la crema di zucchine, provola di Agerola, rondelle di zucchine fritte, Parmigiano Reggiano, basilico, olio evo ed una volta cotta una grattugiata di provolone del Monaco.