



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002287 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 20 Giu 2018 alle ore 11:11**

**da ISABELLA DE CHAM**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

## La Susanna

In questa pizza frita si ritrova tutto il sapore della zucca arrostita sott' olio e la sapidità dello speck accompagnati dalla croccantezza delle noci.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto per la montanara:

500 ml di acqua

800 g di farina

30 g sale

1/2 g di lievito

Farcitura:

Zucca arrostita sott' olio q.b.

noci q.b.

speck q.b.

### Strumenti di cottura

Pentolone per friggere

### Preparazione

Una volta assemblati gli ingredienti, far girare la pasta fino a raggiungere il punto di impasto e lasciare riposare per almeno 4 ore. Stagliare e farla riposare per almeno altre 10 ore Preparare un pentolone con olio a temperatura di 180° e immergervi la pizza. Una volta terminata la cottura aggiungere la zucca arrostita sott'olio, lo speck ed una spolverata di noci.