



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001613

Registrata in data 24 Lug 2017 alle ore 10:06

da ALESSIO LACCO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Pizza alla Zucca Americana

Una Pizza vegetale a base di Butter Squash un tipo di zucca "estiva" che piace molto agli americani.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persona

Ingredienti per 10 persone

Per l' impasto

1 lt di acqua

1,7 kg di Farina 00

5 g di lievito fresco

60 g di sale marino

2 cucchiaini di Butter Squash a Paureè,

150 g di Mozzarella fior di latte

30 g di Mozzarella affumicata

25 g di spinaci (cotti precedentemente in padella con un po' di Burro)

1/2 mezza cipolla di Tropea.

Prodotti utilizzati

Zucca Tipo Butter Squash Americano

Fior di Latte "Grande Cheese Company"

Mozzarella Affumicata "Belgioioso"

Cipolla di Tropea IGP

Spinaci

Strumenti di cottura

Forno a Legna

Preparazione

Impasto: sciogliere il lievito nell' acqua e aggiungere la farina ed il sale fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Lasciar riposare mezzora e formare 10 panetti. Lasciar lievitare 8 ore a 24°. Aprire un disco di pasta secondo le tecniche della Verace Pizza Napoletana. Con un cucchiaino cospargere il Butter Squash precedente cotto in un forno a legna e portato a purè per creare la base. Aggiungere il fiordilatte e la mozzarella affumicata. Proseguire con gli spinaci e la mezza cipolla di Tropea tagliata al momento per non perdere il sapore. Cucinare in un forno a legna ad alte temperature per circa 60-75 secondi. Tagliare e servire.

Vino consigliato

Un bianco