



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002457 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 01 Ago 2018 alle ore 14:15**

**da GIUSEPPE PELUSO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Pizza al tonno

Una pizza con un impasto speciale alla curcuma.

Tempo di preparazione: 1 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto alla curcuma:

1 lt acqua

24 g di farina 00

70 g curcuma

50 g sale marino

1 g lievito birra

Farcitura:

50 g di verdure a cubetti tra melanzane, zucchine e peperoni

sale e pepe q.b.

un trito di menta (circa 1g)

100 g mozzarella fior di latte

90 g tonno in olio (possibilmente in barattolo vetro)

n. 1 spicchio di aglio

### Strumenti di cottura

Forno elettrico

### Preparazione

Per cominciare preparare la pasta, con curcuma, farina, acqua, sale, lievito di birra, lasciar 12 ore senza frigo, poi fare le palline da 280 grammi.

Rosolare con olio e aglio prima le melanzane, poi dopo qualche minuto i peperoni, e poi le zucchine. Aggiustare di sale pepe e unire il trito di menta.

Stendere un panetto e farcire con le verdure, la mozzarella fior di latte e in uscita il tonno.

### Vino consigliato

Birra Baladin Vajan