



Ricetta N. RE001726

Registrata in data 19 Ago 2017 alle ore 19:13

da SALVATORE SPARICE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Pizza Nerone

Una semplicissima pizza con una speciale crema di zucchine.

Tempo di preparazione: 20 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto  
1lt d'acqua  
45/50 g di sale  
1.600/1.700 kg di farina  
lievito q.b. dipende dalla temperatura dell'ambiente.

Farcitura  
100 g provola di Sorrento  
basilico  
1/2 zuccina  
100 g di crema di zuccina  
olio q.b.

Crema di zucchine  
1 zuccina  
1/2 cipolla  
50 g Grana Padano  
50 g provolone del monaco  
50 g di tavoliere.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Crema di zucchine: facilissimo, sminuzzare tutti gli ingredienti sopra indicati fino ad avere una crema.  
Impasto: ore 20.30, 20 minuti di preparazione. Versare 1lt d'acqua in una ciotola abbastanza capiente per impastare, aggiungere il lievito e metà della farina e mescolare per 5-6 minuti. Dopo di che aggiungere il resto della farina e impastare per il restante 14-15 minuti. Lasciarlo riposare così a massa fino alle 10.00 del mattino del giorno successivo. Dopo di che formare dei panetti da 260-270 g e sarà pronto per le 20.30. Così facendo gli diamo una lievitazione e una maturazione di 24 ore. Dopo questo procedete anche per la stesura della pizza a forma circolare di diametro circa quanto il piatto, aggiungere la crema di zucchine un po' di basilico, provola di Sorrento, mezza zuccina fritta, un filo di olio extra vergine e cuocerla per 90 secondi in un forno a legna.