



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002438 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Ago 2018 alle ore 18:48

da RAFFAELE MENNA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza vellutata di zucchine e pomodorino giallo del piennolo

Pizza con vellutata di zucchine, pomodorino giallo del piennolo, fior di latte e acciughe.

Tempo di preparazione: 7 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

18 lt di Aqua

25 kg farina

2 g di lievito secco

450 g di sale

Farcitura:

100 g vellutata di zucchine

50 g pomodorini gialli del piennolo

60 g mozzarella fior di Latte

8 g acciughe sott'olio

Prodotti utilizzati

Zucchine di stagione, pomodorini gialli del piennolo "Pasquale Coppola 1934", mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina", acciughe sott'olio

Strumenti di cottura

Forno a legna 3/4 minuti di cottura, forno elettrico preriscaldato a 200°, 15 minuti di cottura

Preparazione

Preparare l'impasto della pizza seguendo la ricetta base. Creare la crema di zucchine frullandole a crudo con un minipimer, aggiungendo un filo di olio EVO, sale e pepe. Stendere la base per la pizza su una teglia da forno e cospargerla con la crema di zucchine, aiutandosi con un piccolo mestolo o un cucchiaino. Tagliare il fior di latte a listelli e spargere sulla crema di zucchine, insieme ai pomodorini gialli del piennolo e le acciughe sotto'olio. Infornare in forno preriscaldato a 180° per 12/14 minuti, avendo cura di non far asciugare troppo la crema di zucchine.

Vino consigliato

Si consiglia di accompagnare la pizza con birra bionda Italiana artigianale o con vino bianco pecorino servito freddo.