



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002325 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 28 Giu 2018 alle ore 15:35**

**da GAETANO CARPONI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Ragù di mortadella

Pizza con impasto diretto a 20 ore di lievitazione, condita con ragù di mortadella, fiori di zucca ripieni di ricotta, basilico, mozzarella e provolone e per finire un giro di olio evo a crudo.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Impasto:

1,5 kg farina

1 l acqua

55 g sale

1 g lievito

Farcitura:

16 fiori di zucca

400 g mortadella

20 g pistacchio

400 g sedano

carote q.b.

cipolle q.b.

200 g ricotta

80 g provolone

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Per il ragù: tagliare sedano, carote e cipolle e farli soffriggere fino a che non si imbriondiscono, aggiungere la mortadella tagliata a cubetti e lasciar cuocere a fiamma bassa per 40 minuti, sfumare con vino bianco.

Farcire i fiori di zucca con ricotta e pepe e friggerli in pastella di acqua e farina.

Condire la pizza con il ragù di mortadella, i fiori di zucca ed aggiungere scaglie di provolone.

### Vino consigliato

Prosecco

### La ricetta ha partecipato a:

Tutto pizza