



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001241

Registrata in data 20 Lug 2017 alle ore 12:59

da **MATTEO CENATIEMPO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Raggio di sole

Questa ricetta è stata ideata pensando ai fiori di zucca

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

Panetto da 300 g

Per impasto

1.600 kg farina

1 l acqua

1,5 g lievito

50 g sale

Per la farcitura

90 g. di provola

1 salsiccia

7 pomodorini rossi o gialli

5 fiori di zucca

un filo olio evo

2 foglie basilico

Strumenti di cottura

Forno a legna.

Preparazione

Cuocere la salsiccia in padella, impanare i fiori di zucca in una pastella di acqua, sale, farina e pepe; poi friggerli.

Sbriciolare la salsiccia. Stendere l'impasto, aggiungere i pomodorini, l'olio, la provola e la salsiccia sbriciolata; poi cuocere il tutto. A fine cottura aggiungere i fiori di zucca.

Vino consigliato

Un vino Biancolella.