



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001888 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Mag 2018 alle ore 10:24

da ALFREDO ALBERTINI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Sapori di campagna

Una pizza in cui si assaporeranno tutti i prodotti della campagna e dell'entroterra.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 lt acqua

50 g sale

lievito q.b.

farina 1.700 g

Farcitura:

n. 2 zucchine

n. 2 uova

Parmigiano Reggiano q.b.

olio evo q.b.

Salame piccante

Speck.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Prendiamo le zucchine. tagliamole e dadini e le mettiamo a soffriggere in padella olio e cipolla .Rompiamo le uova, mettiamo un pizzico di sale le sbattiamo e aggiungiamo il parmigiano. Una volta cotte le zucchine aggiungiamo l'uovo come se preparassimo le uova strapazzate e una volta pronte condiamo il disco e inforniamo. All'uscita si aggiunge lo speck e il salame piccante.