



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001549**

Registrata in data 12 Lug 2017 alle ore 13:24

da **IGINO CARUSO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Sposala...cuggì

Fiori di zucca appena colti dall'orto di casa, pastellati al sentore di curcuma e fritti, appoggiati su una base di pelato San Marzano, mozzarella di bufala, olive taggiasche e acciughe del mar Cantabrico, capperi e basilico.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### Ingredienti per 1 persone

impasto diretto lunga lievitazione con farina tipo 1 macinata a pietra

1 kg farina tipo 1

630 g di acqua

25 g sale

3 g lievito

Panetto di pasta per pizza 210 g

90 g San Marzano Dop

100 g mozzarella di bufala

n. 2 acciughe sotto sale cantabriche

Capperi q.b.

Olive Taggiasche q.b.

Olio extravergine q.b.

### Strumenti di cottura

Friggitrice per i fiori di zucca

Forno a legna

### Preparazione

Versare quasi tutta l' acqua e iniziare ad impastare, aggiungere l' altra acqua in cui si è sciolto il lievito.

Continuare ad impastare aggiungere il sale. Quando l' impasto è liscio ed omogeneo metterlo in un recipiente, chiuderlo, dopo 30 minuti ritirarlo in frigo per 24 ore. Quindi si leva dal frigo e si fanno le pagnotte da 210 g e poi le lascio a temperatura ambiente fino al loro raddoppio o più.

Friggere i fiori di zucca precedentemente pastellati in farina, acqua frizzante, sale e curcuma. Asciugarli, stendere il panetto di pizza, stendere la salsa di pomodoro san marzano, olio evo e infornare nel forno a 350/380° C. A cottura ultimata inserire la mozzarella a temperatura ambiente, le acciughe, i capperi, le olive taggiasche ed i fiori di zucca mantenuti caldi ed il basilico fresco. Servire a spicchi.

### Vino consigliato

Birra artigianale speziata - Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene