



Ricetta N. RE001810

Registrata in data 12 Set 2017 alle ore 10:48

da RAFFAELLA MOZZILLO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Supernova fiorita

Una pizza con crema di zucchini, vongole, fiori di zucca ripieni e tarallo sbriciolato.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 1 persona

Impasto:

180 g farina
105 g acqua
5 g sale
0,5 g lievito

Farcitura:

80 g vongole
100 g zucchini
n. 6 fiori di zucca
40 g farro
n.1 cucchiaio formaggio spalmabile
n. 1 tarallo
60 g mozzarella di bufala
olio EVO 1 spicchio d'aglio

Strumenti di cottura

Forno a legna, padelle

Preparazione

Aggiungere tre quarti dell'acqua alla farina, in cui avremo sbriciolato il lievito, e impastare, quindi aggiungere il sale e il resto dell'acqua e continuare a impastare fino a ottenere un panetto che lasceremo lievitare per 24 ore.
Per la crema di zucchini: lavare e mondare le zucchini, tagliare a tocchetti e saltarle in padella con un filo d'olio, uno spicchio d'aglio e un pizzico di sale. Quando saranno morbide togliere l'aglio e versarle nel frullatore insieme a un cucchiaio di formaggio spalmabile e ridurre in crema. In una padella mettere un filo d'olio e far aprire le vongole e sgusciarle, quindi unirle alla crema di zucchini. Lessare il farro con una foglia di alloro e il sale. Unire al farro due cucchiai di crema di zucchini con le vongole e farcire i fiori di zucca. Stendere il panetto e farcirlo con crema di zucchini, posizionare i fiori di zucca a ridosso del bordo, aggiungere la mozzarella, il tarallo sbriciolato e infine, al centro, un fiore di zucca aperto con i petali verso l'esterno.

Vino consigliato

Birra FISHER