



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002370 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 11 Lug 2018 alle ore 12:49

da MARIANNA IAQUINTO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Un fiore d'estate

Una pizza senza glutine farcita con pesto di fiori di zucca, fior di latte, pomodoro e ciuffetti di ricotta condita con un pò di pepe, parmigiano e un pizzico di sale.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto
Farina 250 g
Acqua 190 g
Olio 5 g
Sale 12 g
Lievito madre (criscito) 7-8 g

Ingredienti

pesto di fiori di zucca q.b. (uno spicchio di aglio, i fiori di zucca, 50 gr di mandorle, basilico, parmigiano, olio d'oliva)
70 g fior di latte
n. 5 fiori (messi da parte per decorazione)
pomodoro q.b.
filamento di zucchini q.b. per decorazione
ciuffetti di ricotta condita con un po' di pepe, Parmigiano e un pizzico di sale.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Una volta preparato il pesto di fiori di zucca saltando in padella i fiori di zucca con uno spicchio di aglio , che poi va tolto, mettere i fiori in un mix con 50 gr di mandorle basilico, parmigiano e olio d'oliva, frullare grossolanamente e mettere da parte. Stendere il disco di impasto e farcire con fior di latte, 5 fiori messi da parte per decorazione, pomodoro e filamento di zucchini, con altrettanti ciuffetti di ricotta condita con un po' di pepe, Parmigiano e un pizzico di sale, a proprio piacimento.