

• PIZZA & SANDWICH •

Pizza al Gorgonzola e fiori di zuccina



ricetta
facile



45 min.



pizza e
panini

Ingredienti

500 g Farina 00
1/2 cubetto di lievito
125 ml d'acqua
12 g di sale
5/6 fiori di zucchine

passata di pomodoro
3 acciughe
Gorgonzola dolce Igor
Gorgonzola piccante
olio EVO

Preparazione

Per la pasta:

mettete sul tavolo la farina a fontana, il lievito il sale e man mano aggiungete l'acqua. Una volta che l'impasto risulterà sodo, elastico e liscio, formate due palline uguali, coprite con un telo e lasciate lievitare per quattro ore circa.

Quando la pasta sarà lievitata stendetela, cospargetela con la passata di pomodoro, farcitela con il Gorgonzola dolce e il Gorgonzola piccante tagliati a cubetti, aggiungete le acciughe spezzettate e infine i fiori di zuccina puliti, lavati ed asciugati.

Condite con olio EVO ed infornate per 20 minuti con il forno a 250 ° già caldo.