

• PIZZA & SANDWICH •

## Sfoglia di zucca, Gorgonzola e cipolle rosse



ricetta  
facile



45 min.



pizza e  
panini

### Ingredienti

Gorgonzola dolce  
Gorgonzola piccante  
120 ml latte  
2 tuorli  
cipolle rosse  
zucca gialla  
aceto balsamico  
pepe

sale  
olio d'oliva  
pasta sfoglia

Per il crumble:  
nocciole  
burro  
farina

### 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.