

Pizza Gustosa alle Verdure

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [Giuseppe Ricci](#) in 27/11/2010

Ingredienti: Per l'impasto:300 g di farina bianca, 1 cucchiaino colmo di sale, 1 cucchiaino raso di zucchero, 1 bustina di lievito, 2 cucchiai di olio d'oliva e 160 ml latte. Per il ripieno:1 zucchina, 1 porro, 200 g di funghi champignon freschi, 300 g di broccoletti, 3-4 pomodori piccoli, 2 uova, 200 ml panna da cucina, 1 cucchiaino di senape, noce moscata, sale e pepe - **Pizza Gustosa alle Verdure**



Preparazione:

Preparare prima il ripieno nel seguente modo. Sbollentare in abbondante acqua salata per 2-3 minuti la zucchina ed il porro tagliati a rondelle e gli champignon tagliati a fette e per 7-8 minuti i broccoletti tagliati a pezzetti.

Per l'impasto, setacciare la farina in una terrina larga. aggiungervi sale, zucchero ed il lievito setacciato, mescolare bene, quindi unire l'olio e poco per volta il latte, amalgamando il tutto con una forchetta.

Lavorare velocemente con le mani unte d'olio, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Con le dita unte d'olio stendere uniformemente l'impasto in una teglia rotonda (diametro 30 cm) unta con 2 cucchiai d'olio, formando un bordo alto 2 cm circa. Distribuire sull'impasto le verdure sbollentate ed i pomodori spellati tagliati a spicchi.

In una terrina sbattere le uova con la panna, unire senape, noce moscata, sale e pepe a piacere, quindi distribuire questa crema sulla superficie della pizza, versandola attorno ai singoli pezzi di

verdure.

Cuocere nella parte inferiore del forno preriscaldato a 180-200° per 35-45 minuti circa.

Tempo di cottura: 55'