

pizza liguria



Difficulty : Easy
Cook Time :
Prep Time : 1 hours
Total time:
Servings :

Ingredients:

Impasto napoletano 1 kg farina 650 gr farina 4 gr lievito 20 gr sale
Mozzarella 80 gr
Pomodorini 8 pomodorini tagliati a metà

Crema di Basilco
Basilica (Basil) 300 gr basilico fresco
Robiola 120 gr
Parmigianom reggiano 20 gr
Extra Vergine di Oliva 30 gr

Rotolo di Zucchini E Formaggi
Zucchini 2 zucchine
Alici 4 alici
Pane 20 gr pane raffermo
Limone 10 gr di limone
Robiola Tre latte 40gr robiola
Formageta del Levante 50gr
Erba cipollina 10gr

Directions :

Crema di Basilco

Prendere il basilico mettere in food processor aggiungere la robiola il parmigiano e l'olio extra vergine di Oliva

Rotolo di Zucchini E Formaggi

Mettere le Alici in un blender o food processor insieme al pane il limone e amalgamare bene

Tagliare le zucchini a fette spalmare le con la crema di Alici

Mettere le zucchini in teglia e mettere la teglia in Forno preriscaldato a 200 gradi cuocere per 10 min.

Prendere l'erba cipollina e tritarla molto finemente e mischiarla con la formaggetta con la Robiola e l'erba Cippolina

Prendete le zucchini Mette una Pallina del misto di formaggi e erba cipollina e arrotolate le zucchini e i formaggi

Allargare l'imasto spalmare la crema di basilico

Mettere i pomodorini e la mozzarella e mettere nel forno napoletano per 90 secondi

All'uscita mettere 8 rotoli di zucchini e formaggi poppa e servire