



Pizza ai fiori di zuccina

[Del 17/11/2000 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pizze](#)]

Ingredienti: impasto base per pizza, olio extravergine d'oliva, mozzarella, alici sott'olio, fiori di zuccina - sale.

Lavare e lasciare asciugare i fiori e togliere il pistillo; tagliare a fettine sottili la mozzarella (volendo si può usare la scamorza al posto della mozzarella); tritare le alici; stendere la pasta in forma rettangolare o tonda e dello spessore desiderato; infarinare molto leggermente la teglia da forno e adagiarvi sopra la pasta; distribuire sopra la mozzarella, le alici distribuendole uniformemente, ed i fiori schiacciandoli ed appiattendoli, aggiungere un filo d'olio extravergine d'oliva, salare, ed infornare a 350 gradi o in ogni caso alla massima temperatura possibile per il vostro forno (minimo 280); già dopo qualche minuto controllare la pizza sollevandola con una paletta per vedere se sotto è cotta; più è alta la temperatura e più spesso dovrete controllarla.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]