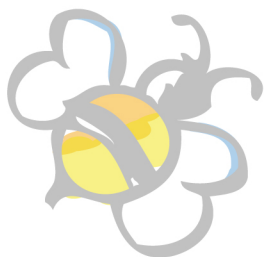




Pizza funghi e zucchine - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina



eCucinando.it



pizza - pasta brisèe - funghi - caciotta

X 4 persone

ingredienti:

per la pasta brisee:

250 gr di farina

125 gr di burro

1 pizzico di sale

50 ml di acqua

per il ripieno:

200 gr di funghi champignon

2 zucchine

50 gr di caciotta

2 uova

parmigiano grattugiato

menta, prezzemolo tritato

aglio, cipolla

sale, pepe

Preparare la pasta brisee impastando velocemente gli ingredienti e formare una palla.

Stendere in una teglia imburata un metà dell'impasto e tenere da parte l'altra metà .

Bucherellare il fondo con la forchetta.

Intanto in poco olio e uno spicchio di aglio intero tritare i funghi a cubetti con olio, sale, pepe e prezzemolo tritato.

Cuocere per 5 min e togliere l'aglio.

A parte soffriggere mezza cipolla in poco olio e rosolarvi le zucchine tagliate a rondelle, con sale, pepe e un pizzico di menta secca. Cuocere per 10 min.

Scolare le zucchine e i funghi e amalgamarvi 2 uova sbattute condite con sale e parmigiano grattugiato.

Versare il composto ottenuto nella teglia dove abbiamo steso la pasta e disporvi sopra la caciotta a cubettini.

Stendere un secondo disco di pasta e chiudere i bordi ripiegandoli sulla pizza.

Bucherellare con la forchetta la superficie e infornare per 40 min. a 200 gradi, finchè non diventa dorata.

se riesco dopo mando anche la foto...

à buonissima!!!!



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it