

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza di granturco con verdura

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Molise](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

500 g di farina di granone
acqua quanto basta
verdura mista
olio
aglio ed un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Impastare la farina con l'acqua ed un pizzico di sale per ottenere un composto soffice. Per la cottura è preferibile utilizzare il camino sulla cui pianta rovente si poggia la pizza coperta da una coppa a sua volta ricoperta di cenere, brace e fuoco moderato per un tempo di cottura di circa 45 minuti. In alternativa si può utilizzare il forno da cucina per un tempo di cottura di circa un'ora.

Lessare la verdura, dorare l'aglio nell'olio e condirla. Aggiungere il sale ed infine sbriciolare ed amalgamare la pizza con la verdura condita e servire.