



## Pizza integrale con zucca e Prosciutto crudo del Grotto

### Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

#### Per la pasta

- 200g farina integrale
- 3EL olio extravergine di oliva
- 110ml acqua
- 10g bicarbonato
- q.b. sale
- q.b. farina bianca per il piano di lavoro

#### Per la guarnizione

- 150 zucca Delica
- 200 cipolle bionde
- 50 crème fraîche
- 100 Prosciutto crudo del Grotto
- 1 zucchero
- 50 burro
- q.b. un mazzetto di timo
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale e pepe

### Preparazione

1. Versare la farina in una ciotola, unire due generose prese di sale, un pizzico di bicarbonato e mescolare.
2. Formare un incavo al centro e versare poca alla volta l'olio e l'acqua cominciando ad impastare con una mano.
3. Non aggiungere tutta l'acqua subito: il grado di assorbimento dell'acqua può variare in base al tipo di farina utilizzata e potrebbe essere necessaria più o meno acqua.

4. Lavorare l'impasto fino ad ottenere una consistenza liscia, elastica ed omogenea.
5. Formare una palla e farla riposare coperta da una ciotola o avvolta nella pellicola.
6. Sbucciare le cipolle e tagliarla a spicchi di 3-4 mm.
7. Far fondere la metà del burro in una padella antiaderente e rosolare dolcemente le cipolle.
8. Dopo un paio di minuti condirle con sale, pepe e lo zucchero e proseguire la cottura per altri 3-4 minuti in modo che le cipolle si caramellino e diventino dorate.
9. Toglietele dal fuoco.
10. Lavare la zucca e tagliarla a fette di 4-5 mm (si può conservare o togliere la buccia).
11. Far fondere il burro rimasto in un'altra larga padella insieme a 4 cucchiari di olio e, poche alla volta, far rosolare le fette di zucca per un paio di minuti per parte, finché saranno leggermente dorate.
12. Accendere il forno a 220°.
13. Riprendere la pasta, dividerla a metà e, sul piano di lavoro infarinato, stendere 2 dischi di 26 cm circa di diametro.
14. Trasferire i dischi su due placche foderate di carta da forno e infornarli per 10 minuti (si possono cuocere anche uno alla volta).
15. Fuori dal forno spalmare i dischi di pasta con la crème fraîche e guarnirli con cipolla e zucca.
16. Condire con sale, pepe e profumare con i rametti di timo.
17. Rimettere le pizze in forno per altri 10 minuti o finché i bordi della pasta cominceranno a dorarsi.
18. Togliere le pizze dal forno, guarnirle con le fette di Prosciutto crudo del Grotto e servire subito.