# PIZZA AI FRUTTI DI MARE



le feu

# FRUTTI DI MARE

## nel forno per pizza Le Feu

Per una pizza

- **250 g** farina 00
- **160 g** acqua
- **7 g** sale
- **1 g** lievito di birra fresco
- **100 g pomodoro pelato**
- **150 g** frutti di mare misti
- **1** spicchio d'aglio
- Prezzemolo **q.b.**
- Olio EVO **q.b.**



### IMPASTO

Farina, acqua e lievito. Il sale arriva alla fine.
Impastare fino a ottenere un panetto liscio, poi coprire e lasciare lievitare con calma.
Quando l'impasto è pronto, formare il panetto e lasciarlo riposare ancora.

### CONDIMENTO

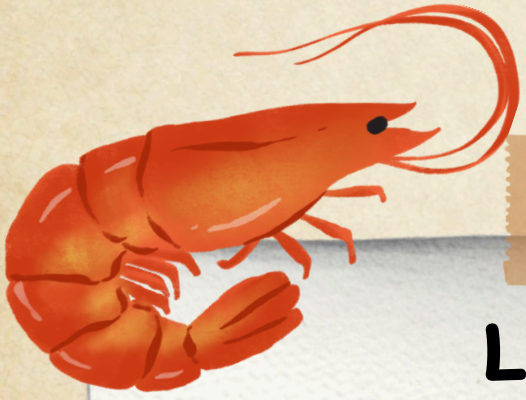
Stendi il pomodoro pelato, aggiungi i frutti di mare già puliti e completa con aglio e prezzemolo.



**COTTURA**

**1-2 minuti** ad alta temperatura con forno gia caldo, fino a quando il cornicione prende colore e la mozzarella comincia a fondere. Infine completa con un giro di olio EVO.

# La Pizza ai frutti di mare è pronta, Buon appetito!



## LO SAPEVI CHE...

i frutti di mare sulla pizza non vengono messi a caso: molluschi come cozze e vongole rilasciano durante la cottura la loro acqua naturalmente sapida, che si unisce al pomodoro e all'olio creando una sorta di "brodo di mare" direttamente sulla pizza.

