



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Pizza di granturco con verdure***



**4** Persone

**piatti di mezzo** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una teglia**

### **Ingredienti**

- 500 g di farina di granoturco
- verdure
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- sale

## **Preparazione Pizza di granturco con verdure**

### **Passo 1.**

Impastate farina acqua e sale.

### **Passo 2.**

Stendete in una sfoglia abbastanza sottile.

### **Passo 3.**

Fate cuocere in forno a fuoco moderato per 1 ora circa.

### **Passo 4.**

Cucete le verdure in acqua bollente.

### **Passo 5.**

Fate indorare l'aglio in padella e passatevi le verdure.

### **Passo 6.**

Aggiustate di sale ed olio.

### **Passo 7.**

Sbriciolate la pizza di granturco sulla verdura e servite.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)