



CUCINA CON NOI!

# Finta pizza con verdure, stracciatella e tante erbe fresche

Questi gusti mi ricordano i miei nonni pugliesi che sapevano giocare molto bene con i gusti della loro terra.

## INGREDIENTI

225 g di farina 00

---

130 g di acqua

---

50 g di semi di papavero

---

100 g di olio evo

---

8 g di sale

---

300 g di stracciatella di burrata

---

## 300 g di Verdure per Frittedda Orogel

---

un mazzetto di origano fresco

---

un mazzetto di maggiorana fresca

---

olio piccante a piacere

---



30



4

### Preparazione

- 1 Per il chapati: impastare tutti gli ingredienti, far riposare con un panno umido per circa 15 minuti. Formare quindi delle palline di circa 45-50 g, stenderle rotonde, di circa 20 cm di diametro.
- 2 Cuocere le verdure per frittedda, da surgelate, in una padella con olio e un po' di erbe aromatiche.
- 3 Cuocere i chapati in una padella molto calda, facendo attenzione a togliere la farina per evitare che questa si bruci.
- 4 Tritare le erbe fresche e metterle in una ciotolina.
- 5 Per l'impiattamento: mettere i chapati sul fondo di un piatto, aggiungere una cucchiaiatina abbondante di stracciatella, le verdure per frittedda e le erbe fresche. Se si desidera, condire con olio piccante.

