



## Focaccia ai fiori di zucca



### Ingredienti

- 1 confezione di Base per focaccia La Soffice
- Fiori di zuccina q.b.
- Mozzarella vaccina q.b.
- Acciughe q.b.
- Sale q.b.

### Preparazione

1. Stendete la base per focaccia e lasciatela lievitare per circa 10 minuti, poi oliatela e bucherellatela con i polpastrelli. Fatela cuocere per 8 minuti in forno a 220°. In una padella scaldare i fiori di zuccina sfilettati con olio e acciughe. Sfornate la focaccia, distribuitevi sopra i fiori e poi la mozzarella a pezzetti (precedentemente lasciata in un colino perché perda un po' del suo latte). Infornate nuovamente per altri 5 minuti.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	38.44 g
Energia	267.19 kcal
grassi	7.88 g
Fibra	2.16 g
Proteine	7.5 g
Grassi saturi	2.81 g
Sodio	686.25 mg
zuccheri	1.88 g

🕒 35

👤 4 4 persone