

TRECCIA RIPIENA CON PATÉ DI OLIVE, ZUCCHINE, ROSMARINO E SCIROPPO D'AGAVE

Come accompagnamento a un secondo o un antipasto perfetto.

Tempo preparazione: 40 minuti
(esclusa la lievitazione)

Difficoltà: media

4 persone

Ingredienti:

- 500g Preparato per pizza
- 280g Acqua tiepida
- 1 Bustina di lievito
- 2 Zucchine
- 4 Cucchiari di Patè di olive
- 30g Sciroppo d'agave
- 2 Rametti di rosmarino

Procedimento

Per preparare l'impasto per la treccia, versare il preparato per pizza in una ciotola grande.

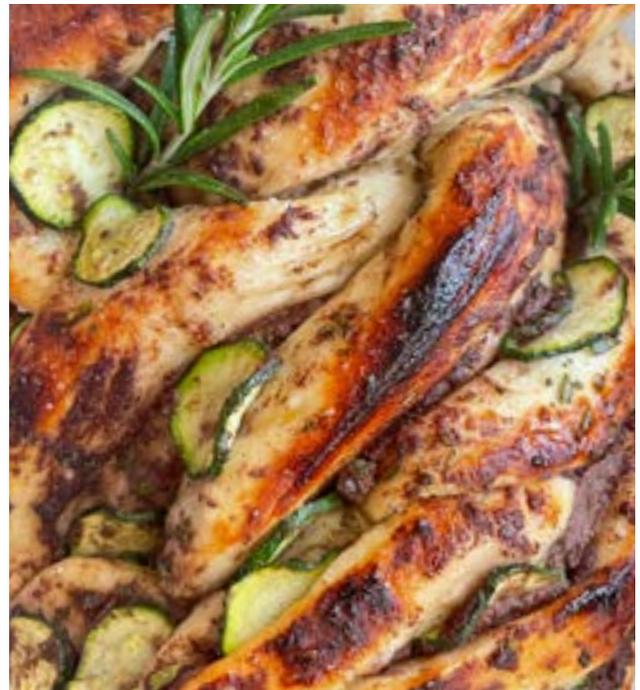
Sciogliere una bustina di lievito secco in acqua tiepida.

Versare l'acqua e il lievito nella ciotola con la farina e impastare con le mani per circa 5/10 minuti fino a ottenere un impasto liscio e morbido da far riposare per 1 ora al caldo.

Stendere l'impasto con le mani e successivamente con l'aiuto di un mattarello.

Una volta ottenuto un rettangolo aggiungere il paté di olive e le zucchine da tagliare a rondelle molto fini. Aggiungere anche il rosmarino tritato.

Arrotolare la pasta su sé stessa formando un salsicciotto, chiudere gli estremi pizzicandoli con le dita. Tagliare il salsicciotto al centro lasciando qualche centimetro di altezza.





Gli editoriali.

Intrecciarlo con le mani. Spennellare la treccia con lo sciroppo d'agave e informarla a 200 gradi per 15 minuti; per i primi 10 minuti, copirla con un foglio di carta forno.
Servirla con del rosmarino.
Si conserva fino a 3 giorni e si può congelare.