

# Schiacciata con zucchine, peperoni, miele e stracchino (Schiacciata con zuchini, pimientos, miel y queso cremoso)



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Ensalada

**Jugo de Limón:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Miel:** 1 cda.

**Aceto balsámico:** 1 cda.

**Cebolla Morada:** 1 Unidades

**Albahaca:** 1 cda.

**Manzana verde:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Berro:** 200 g

### Masa

**Agua tibia:** Cantidad necesaria

**Sal:** A gusto

**Levadura de cerveza:** 10 grs.

**Harina:** 400 grs.

**Miel:** 30 grs.

### Relleno

**Queso Cremoso:** 250 g

**Albahaca:** 10 Hojas

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Zuchini:** 3 Unidades

**Morrón Rojo:** 1 Unidad

**Manteca:** 50 g

**Queso Parmesano:** 100 grs.

**Ajo:** 2 Dientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cebolla Morada:** 1/2 Unidades

# Preparación de la Receta

## Masa

- Disuelva la *levadura* en agua tibia.
- En un bowl mezcle la *harina*, la miel, sal y la *levadura*.
- Arme la masa y rocíe con aceite de oliva, tape con un papel film y deje *leudar* una hora.
- Luego, lleve a la heladera para enfriar.
- En la mesada previamente enharinada estire la masa hasta lograr una masa fina y rectangular, divida la masa en dos rectángulos.

## Relleno

- Corte el *pimiento* rojo al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en juliana fina.
- Corte la piel del *zucchini* en juliana.
- Pele y pique el *ajo*.
- Corte la *albahaca* en juliana.
- Pele y corte la *cebolla* morada en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee las verduras. Condimente con sal y pimienta.

## Armado

- Corte el queso cremoso en láminas.
- En una placa para horno previamente aceitada coloque un rectángulo de masa.
- Agregue el queso cremoso y encima el relleno de verduras, el *tomillo* y espolvoree con la mitad del queso parmesano.
- Cubra con el otro rectángulo de masa sellando bien los bordes.
- Espolvoree con el resto del queso parmesano, pimienta y rocíe con aceite de oliva.
- Lleve al horno a 230° durante 10 a 15 minutos.

## Ensalada

- Corte la *manzana* verde en juliana.
- Corte la *albahaca* en juliana.
- Pele y corte la *cebolla* morada en juliana.
- En un bowl mezcle el *berro* con la *manzana* verde, la *cebolla* morada y la *albahaca*.
- En un bowl pequeño prepare un aderezo con aceto balsámico, aceite de oliva, *jugo de limón*, miel, sal y pimienta.
- Mezcle y condimente la ensalada al momento de servir.

## Presentación

- En un costado del plato disponga la ensalada con la *schacciata* cortada en triángulos.
- Termine con pimienta y aceite de oliva.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/schiacciata-con-zucchine-peperoni-miele-e-stracchino-schiacciata-con-zucchini-pimientos-miel-y-queso-cremoso>