



Ingredienti:

- 200 gr. di acqua
- 400 gr. di farina 00
- ½ cubetto di lievito di birra
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale
- 2 zucchine
- 2 carote
- 1 costa di sedano
- 1 piccola cipolla
- 2 uova sode
- prosciutto cotto
- formaggio galbanino

Preparazione:

Tagliare le verdure a fiammifero, farle rosolare in padella con poco olio e sale, farle raffreddare.

Sciogliere il lievito con l'acqua, aggiungere la farina, l'olio, il sale, lo zucchero.

Impastare fino a quando sarà tutto ben amalgamato ed elastico.

Lasciar lievitare per almeno 2/3 ore.

Stendere la pasta in un rettangolo sottile. Coprire la metà della pasta con le verdure raffreddate, delle fette di prosciutto e galbanino, mettere a pezzi le uova sode.

Ricoprire con l'altra pasta e infornare a 200° per circa 20/25 minuti.