

# PIZZA D'ESPÀRRECS VERDS



 1 h i 30 min

## Ingredients (1 pizza)

Farina de reposteria – 300 g  
Oli d'oliva – 30 g  
Llevat fresc – 20 g  
Espàrrecs verds – 1 manat  
Mozzarella de búfala – 1 bola  
Formatge ratllat – 100 g  
Llimona – 1  
Aigua tèbia – 200 ml  
Sal, sucre, pebre i espècies.



*L'espàrrec a l'abril per mi, pel maig per tu i pel juny per ningú*


## La massa:

- Dissol 1 culleradeta de **sucre** a l'**aigua tèbia** en un bol.
- Afegeix-hi la **llevat** esmicolat i barreja.
- Afegeix la **farina**, l'**oli d'oliva** i 2 culleradetes de **sal** i les **espècies** al gust. Amassa.
- Deixa reposar la massa en un bol coberta amb un drap de cuina durant 30 min - 1 h.

## La pizza:

- Preescalfeu el forn a 250 °C.
- Esteneu la massa sobre una safata del forn, perquè no s'enganxi podeu posar-hi una mica de farina sota.
- Afegeu-hi la **mozzarella de búfala** tallada a rodanxes i el **formatge ratllat** a sobre, cobriu bé tota l'àrea de la pizza.
- Poseu els **espàrrecs** per sobre, si són gruixuts els podeu tallar verticalment.
- Amb un ratllador, afegeu-hi ratlladura de **llimona**. No ratlleu la part blanca de la pell.
- Poseu la pizza al forn durant 10 minuts.

**Altres receptes que podeu fer amb espàrrecs verds:** truita d'espàrrecs, crema d'espàrrecs, espàrrecs amb cansalada, magdalenes salades d'espàrrecs, i molt més!

 Córrer pels camps  
Oques Grasses

 1 got vi rosat