

## SCHIACCIATA DE ZUCCHINI Y PAPAS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 35 minutos

Salen entre 12 a 16 pedazos



### Ingredientes:

- 250 gramos de harina trigo todo uso (aprox 1 ¼ taza)
- 370 ml de agua al tiempo
- 1 cucharadita de sal
- 175 gramos de papas, cortadas muy finas (con mandolina)
- 175 gramos de zucchini, cortadas muy finas (con mandolina)
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 60 gramos de queso parmesano rallado (aprox. 2/3 taza)
- Romero
- Harina de maíz\*

### Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 400 F (200 C), prepara un molde para hornear grande con papel para hornear.
2. En un recipiente grande, agrega la harina y el agua, mezclarla bien hasta que no tenga grumos.
3. Añade la sal, el romero y los vegetales, mezclalo todo bien, hasta que los vegetales estén todos cubiertos de la mezcla.
4. Incorpora el aceite de oliva y dale una buena mezclada.
5. En el molde para hornear que tenías listo, ponerle un poco de aceite de oliva y verter la masa, extendiéndola en todo el molde, hasta que quede una capa fina.
6. Espolvorea un poco de harina de maíz y un poco de queso parmesano, hornear de 35 a 40 minutos, hasta que esté dorada, sacarla del horno, cortarla y ¡ a disfrutar y ser feliz!

**Notas:**

\*La harina de maíz es conocida también como corn meal, que es más granular o como polenta. No utilizar harina de maíz para hacer tortitas.

\*La cantidad de pedazos que salgan, depende del tamaño que los cortes.

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)