

Focaccia bufala e Parmigiano

La **focaccia bufala e Parmigiano** è una pizza alta, morbida, condita con pomodoro, mozzarella di bufala a crudo e scaglie di Parmigiano Reggiano. E' ottima servita da sola, oppure in accompagnamento a prosciutto crudo a fette.

La **focaccia bufala e Parmigiano** va preparata con mozzarella di bufala di qualità, fatta ben scolare, e messa sulla pizza appena esce dal forno. Assieme al pepe nero grattugiato al momento e alle scaglie di Parmigiano è saporita e aromatica. Tutta da gustare!

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **800Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**

INGREDIENTI

- 500 g di [Pasta per la pizza](#)
- 200 g di [mozzarella di bufala](#)
- [Olio extravergine di oliva](#)
- 100 g di [passata di pomodoro](#)
- [Origano](#)
- [Maggiorana](#)
- 40 g di [Parmigiano Reggiano](#) a scaglie
- [Pepe](#) nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Preparare la pasta della pizza secondo la [nostra ricetta di base](#).
- Terminata la lievitazione, preriscaldare il forno a 250° C accendendo le resistenze sia sopra, sia sotto.
- Affettare la mozzarella e disporla su un piatto avvolta da carta da cucina in modo da assorbire il liquido in eccesso.
- Con 500 grammi di pasta, sufficienti per 4 persone, si foderà una teglia da 28 cm di diametro circa.
- Oliare la teglia, mettervi la pasta e stenderla con i polpastrelli lasciando il bordo un po' più spesso.
- Cospargere con il pomodoro, unire un filo d'olio ed una manciata di origano e maggiorana.
- Infornare per 15-20 minuti, coprendo per i primi 10 minuti con un'altra teglia rovesciata o carta stagnola.
- Appena sfornata mettere le fette di mozzarella di bufala, le scaglie di Parmigiano ed una grattugiata di pepe.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.

I consigli di Barbara

Il tempo di preparazione indicato non tiene conto di quello necessario per la preparazione della [pasta](#) (3 ore e mezza). Il tempo totale è di 4 ore e mezza.