

# Pizza bianca belga e Brie

La **pizza bianca belga e Brie** è una pizza condita con mozzarella, Brie e insalata belga. La ricetta indicata è adatta alla preparazione nel forno domestico, che non raggiunge le elevate temperature dei forni a legna.

La **pizza bianca belga e Brie** è ottima appena preparata, ma se avanza si conserva ottimamente in frigorifero per un paio di giorni. Riscaldarla nel forno prima di gustarla. Si può anche congelare, già cotta, e scaldare direttamente nel forno quando la si vuole mangiare.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **760Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 250 g di [Pasta per la pizza](#)
- 80 g di [mozzarelle](#) fiordilatte
- 80 g di [Brie](#)
- 150 g di [cicoria belga](#)
- [Olio extravergine di oliva](#)
- [Pepe](#) nero macinato al momento

## PREPARAZIONE

- Preparare la pasta della pizza secondo la ricetta di base.
- Terminata la lievitazione, preriscaldare il forno a 250° C accendendo le resistenze sia sopra, sia sotto.
- Ridurre la mozzarella a pezzettini sbriciolandola grossolanamente con le mani.
- Ridurre il Brie a cubetti di circa un centimetro di lato.
- Affettare la belga nello spessore di mezzo centimetro circa, lavarla e asciugarla con una centrifuga da insalata oppure tamponandola con uno strofinaccio pulito.
- Una porzione di 250 grammi di pasta è in grado di foderare una teglia tonda del diametro di 26-28 centimetri.
- Ungere con l'olio la teglia e stendervi dentro la porzione di pasta, lasciando il bordo un po' più spesso.
- Cospargere con la mozzarella, il Brie, la belga e un filo d'olio. Completare quindi con una generosa macinata di pepe nero.
- Infornare per 15 minuti, coprendo per i primi 12 minuti con un'altra teglia rovesciata o carta stagnola.
- Servire appena intiepidita.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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



## VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare formaggi con soltanto caglio vegetale.

## 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.