

Pizza primavera

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **900Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**

INGREDIENTI

- 500 g di Pasta per la pizza (pasta base)
- 200 g di mozzarella di bufala (pasta base)
- 10 pomodorini tipo Pachino
- 6 olive nere
- 20 g di Parmigiano Reggiano
- 100 g di passata di pomodoro
- Olio extravergine di oliva
- Basilico in foglie



VARIANTE VEGETARIANA

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

PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 250° C accendendo le resistenze sia sopra, sia sotto.
- Tagliare la mozzarella a fette, lavare i pomodori e tagliarli a metà, snocciolare le olive, lavare le foglie di basilico, grattugiare il Parmigiano.
- Dividere la pasta della pizza in porzioni e stenderle con i polpastrelli direttamente dentro le teglie, lasciando il bordo un po' più spesso. Una porzione è in grado di foderare una teglia tonda del diametro di 28 cm.
- Cospargere con il pomodoro ed un filo d'olio.
- Infornare per 15 minuti, coprendo per i primi 12 minuti con un'altra teglia rovesciata o carta stagnola.
- Appena sfornata condire con le fette di mozzarella, i pomodorini, le olive nere, le foglie di basilico ed il Parmigiano.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Con una porzione di pasta è possibile foderare una teglia tonda da 28 cm di diametro. Utilizzando due porzioni è possibile foderare una teglia rettangolare di 30x40 cm.

La cottura di due pizze contemporaneamente o di una pizza rettangolare richiede un tempo di cottura un po' più lungo.

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.