

Pizza alla salsiccia e radicchio

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **970Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 500 g di Pasta per la pizza (pasta base)
- 80 g di mozzarella fiordilatte
- 100 g di passata di pomodoro
- Origano
- 80 g di salsiccia
- Mezzo cespo di radicchio rosso

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.
- Stendere la pasta della pizza dello spessore di 3-4 mm con un matterello su un tagliere e posarla su una teglia da forno leggermente unta ripiegando i bordi se necessario, oppure stenderla con i polpastrelli direttamente dentro la teglia lasciando il bordo più spesso.
- Cospargere con il pomodoro, la mozzarella ed una manciata di origano.
- Sgranare grossolanamente la salsiccia e distribuirla sulla pizza. Affettare mezzo radicchio rosso, lavarlo, centrifugarlo e cospargerlo sulla pizza.
- Infornare per 15 minuti, coprendo per i primi 12 minuti con un'altra teglia rovesciata o carta stagnola.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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

I consigli di Barbara

La quantità di pasta può essere usata per una teglia rettangolare oppure per due tonde, a seconda dello spessore preferito.

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.

