

Pizza capricciosa vegetariana

Categoria: Piatti vegetariani

Data: 14.11.2012

Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

1.5 kg	Pasta pizza '(v. ric. n. 14.5-14)'
30 g	Farina bigia
1 kg	Pomodori pelati s. semi
20 g	Aglio
1 x	Condire (sale, pepe)
	Guarnizione
500 g	Mozzarella
75 g	Olive nere (scatola) sgocciolate
100 g	Funghi di Parigi, freschi
0.5 x	Condire (succo di limone)
100 g	Rucola
2 g	Origano fresco
1 dl	Olio d'oliva extra vergine

Mise en place

- Pelare, togliere i semi e tagliare a dadini i pomodori
- Eventualmente lasciar ridurre per eliminare il surplus di acqua
- Pelare e tritare l'aglio (senza germe)
- Tagliare la mozzarella finemente
- Snocciolare e tagliare in due le olive
- Tagliare i filetti di acciuga in pezzi
- Tagliare i funghi di Parigi a fettine regolari e farli stufare leggermente con un pò di burro e il succo di limone
- Lavare la rucola e tagliarla a striscioline

Preparazione

- Lasciar lievitare la pasta
- Stendere la pasta sulle placche da forno
- Lasciar lievitare ancora per qualche minuto
- Cospargere con l'aglio, ripartire il pomodoro e condire
- Disporre le olive, i filetti d'acciuga gli champignons e la mozzarella
- Cospargere l'origano e aggiungere un goccio d'olio d'oliva
- Cuocere in forno a ca.280°C fino a doratura della pasta
- Togliere la pizza e aggiungere immediatamente la rucola

Osservazioni

- Questa quantità è calcolata per 2 placche da forno GN 1/1