

**Cucina Più**

Tutti pazzi per la pizza

Farina, acqua, lievito e sale: l'impasto del piatto unico più amato nel mondo nasce da ingredienti semplici, e ciò che rende perfetta la base sono pochi ma preziosi accorgimenti. Quasi sempre la farina è bianca, di frumento 0 oppure 00 e può essere miscelata con quella di Manitoba, se amate la pizza soffice. Se invece la preferite croccante, aggiungete farina di grano duro. L'acqua, a temperatura ambiente, deve avere circa la metà del peso della farina. Per ogni 500 g di farina sono necessari 25 g di lievito di birra fresco, oppure una bustina di lievito lieofilizzato. Ricordate di unire il sale quando avrete finito di lavorare l'impasto, perché il sale può fermare la lievitazione. Se desiderate una pizza alta, trasferite la pasta sgonfiata al centro di una teglia di metallo unta di olio, e allargatela con le dita verso i bordi. Se invece la prediligate bassa, dovete stenderla con il mattarello, girandola spesso per ottenere una forma regolare; poi trasferitela nella teglia precedentemente unta, e create un bordo. E per le farciture, l'unico consiglio è di non porre limiti alla vostra fantasia. ♦

122



Il set è composto da quattro tegami del diametro di cm 32, in acciaio rivestito di Teflon, e dalla griglia di supporto, per infornare tutte le pizze contemporaneamente. Guardini, euro 32,90 circa.

**MITI NAPOLETANI**

Undici grandi pizzaioli partenopei ci rivelano le loro quattro migliori ricette da replicare nel forno di casa. *I Segreti della pizza*, Mondadori Editore, euro 19,90.

RICCA CON IL CORNICIONE

piatto unico



teleg
più'

- **Tempo**
45 minuti
- **Spesa**
più di 10 euro
- **Calorie**
715 a porzione
- **Difficoltà**
media

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di farina 00
- 200 g di farina Manitoba ● zucchero
- 25 g di lievito di birra
- 2 mozzarelle
- 200 g di formaggio spalmabile
- 4 wurstel
- 400 g di pelati
- 50 g di guanciale
- 100 g di luganega al peperoncino
- olio extravergine di oliva
- sale ● peperoncino

MARGHERITA SOFFICE

piatto unico



teleg
più'

- **Tempo**
1 ora
- **Spesa**
fino a 10 euro
- **Calorie**
630 a porzione
- **Difficoltà**
facile

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di farina 00
- 200 g di farina Manitoba
- 1/2 dl di acqua minerale naturale
- 25 g di lievito di birra
- 1 cucchiaino di zucchero e uno di sale
- 800 g di pomodori pelati
- 400 g di mozzarella
- 1 ciuffo di basilico
- zucchero
- olio extravergine

Foto: Mondadori Portfolio, Shutterstock

123

RICCA CON IL CORNICO



1 Setacciate le 2 farine.

Sciogliete il lievito in una ciotola con 1 dl di acqua tiepida e 1 cucchiaino di zucchero. Unite 50 g di farina, mescolate e fate riposare per 1/2 ora. Versate la farina rimasta sulla spianatoia, formate un incavo e disponeteci il panetto lievitato, 1,5 dl di acqua e 1 cucchiaino di sale all'esterno. Impastate, formate una palla, ungetela e fate lievitare per 2 ore.

2 Affettate le mozzarelle e fate sgocciolare le fette per 15-20 minuti. Eliminate la pelle della

lucanega, tagliatela a pezzetti e fateli saltare per 2 minuti in un padellino. Riducete i wurstel a tocchetti. Dividete a metà la pasta, stendetela e ricavate 2 dischi larghi circa 30 cm.

3 Trasferiteli nelle 2 teglie unte d'olio, in modo che 2-3 cm della pasta fuoriescano dai bordi. Con la tasca da pasticciere, stendetevi a cordoncino il formaggio spalmabile, insaporito con poco olio, sale e peperoncino, lungo la circonferenza esterna delle 2 pizze.

4 Sollevate la pasta che fuoriesce e piegatela all'interno, in modo da coprire il formaggio. Sigillate il cornicione, pizzicandolo. Distribuite i pomodori spezzettati e salati, aggiungete wurstel, salsiccia, guanciale e mozzarella. Irrorate con un filo d'olio. Fate riposare 30 minuti e cuocete in forno già caldo a 230° per 20-25 minuti.

Saperne di più

UNA PIZZA VERACE

Il cornicione, il bordo che avvolge formaggi o salumi, è una variante ricca della tradizionale pizza napoletana. Da provare con ricotta e con prosciutto cotto tritato, con olive nere a pezzetti, capperi o acciughe sott'olio.

IL FORMAGGIO

Spalmabile, acidulo e cremoso, è perfetto per farcire il cornicione della pizza. Philadelphia, 250 g a circa 2,55 euro.



MARGHERITA SOFFICE



1 Fate la pasta per pizza come spiegato nella ricetta precedente. Formate una palla, ungetela con olio, incidetela a croce, sistemate la in una ciotola infarinata, coprite con una pellicola trasparente e fate lievitare per 1 ora e mezza.

2 Federate la placca con carta da forno unta con un filo di olio. Disponete la pasta al centro della placca, senza rilavorarla, stendetela allargandola con le mani, allo spessore di circa 1 cm, formando un bordino rialzato. Fate riposare ancora per 30 minuti.

3 Spezzettate i pelati in una ciotola con le mani. Irrorateli con 2-3 cucchiai di olio e spolverizzateli con un pizzico di sale e di zucchero. Se volete, potete unire le foglioline di basilico spezzettate e unite con un velo d'olio, 1 spicchio d'aglio schiacciato, che poi eliminate, e poco peperoncino in polvere. Tagliate la mozzarella a dadini e lasciateli sgocciolare per almeno 15 minuti stesi su carta da cucina. Distribuite i pelati sulla superficie della pizza (potete più o meno abbondare a seconda dei vostri gusti).

4 Disponete la placca con la pizza in forno già caldo a 230°, nella parte più alta, e cuocete per 15 minuti. Estraete la placca, distribuite la mozzarella preparata sulla superficie della pizza e cuocete per altri 7-8 minuti. Togliete dal forno, spolverizzate con le foglie di basilico spezzettate e servite.

Imparate con noi

LA MANITOBA

La farina con cui in parte sono state preparate le prime due pizze che vi proponiamo, è prodotta con grano tenero originario dell'omonima provincia canadese. Ha la proprietà di far lievitare meglio gli impasti e di renderli più soffici.

IL LIEVITO DI BIRRA

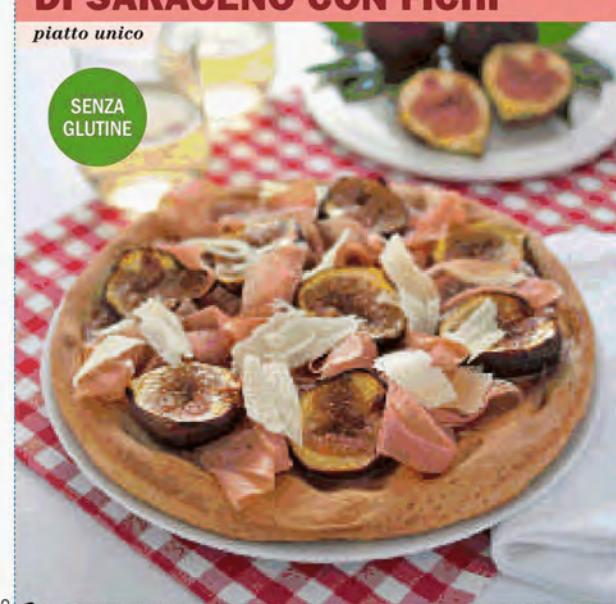
Fresco, va conservato rigorosamente in frigorifero perché mantenga le sue proprietà. Lievital, 2x25g a circa 0,60 euro.



DI SARACENO CON FIGHI

piatto unico

SENZA
GLUTINE



tele
più

- **Tempo**
40 minuti
- **Spesa**
più di 10 euro
- **Calorie**
790 a porzione
- **Difficoltà**
facile

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di farina di grano saraceno
- 100 g di farina di riso
- 100 g di fecola di patate
- 25 g di lievito di birra
- aceto balsamico
- 8 fichi ● zucchero
- 100 g di prosciutto crudo ● miele
- olio extravergine di oliva
- sale ● pepe

CON PEPPERONI E OLIVE

piatto unico



tele
più

- **Tempo**
1 ora e 30 minuti
- **Spesa**
più di 10 euro
- **Calorie**
460 a porzione
- **Difficoltà**
facile

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di farina 00
- 25 g lievito di birra
- zucchero
- 2 peperoni rossi
- 1 peperone giallo
- 8 filetti di acciughe
- 100 g di olive snocciolate
- 2 spicchi d'aglio
- erbe di Provenza
- peperoncino piccante in polvere ● sale
- olio extravergine

125

DI SARACENO CON FIGHI



1 Mescolate insieme le 2 farine e la fecola. Sciogliete il lievito in una ciotola con 1 dl di acqua tiepida. Amalgamate 50 g del mix di farine e 1 cucchiaino di zucchero, fino a ottenere un composto omogeneo e fatelo riposare per 1/2 ora.

2 Versate le farine rimaste sulla spianatoia, formate un incavo al centro e disponeteci il panetto lievitato, 1,5 dl di acqua a temperatura ambiente e 1 cucchiaino di sale all'esterno. Lavorate l'impasto, finché sarà

liscio e omogeneo. Formate una palla, ungetela con poco olio, mettetela in una ciotola, incidete la sommità con un taglio a croce, coprite e fatela lievitare per 2 ore. Lavate bene i fichi, asciugateli e tagliateli a metà o in quarti.

3 Lavorate ancora l'impasto per sgonfiarlo, dividetelo a metà e stendetevi le 2 parti ottenute con le mani in uno spessore medio-basso in 2 teglie di circa 24 cm unte d'olio e lasciate riposare per 30 minuti.

4 Ungete la superficie delle pizze con un velo d'olio e suddividete sopra i fichi preparati. Irrorate ciascun pezzo di fico con un filo di miele e spolverizzate con pepe. Cuocete in forno a 230° per 20 minuti. Estraete le pizze, completatele con le fettine di crudo e irrorate con aceto balsamico.

CON PEPPERONI E OLIVE



1 Sciogliete il lievito in una ciotola con 1 dl di acqua tiepida. Aggiungete 50 g di farina e 1 cucchiaino di zucchero. Mescolate fino a ottenere un composto omogeneo e fate riposare per 30 minuti.

2 Versate la farina rimasta sulla spianatoia, formate un incavo al centro e disponeteci il panetto lievitato, 1,5 dl di acqua e 1 cucchiaino di sale all'esterno. Impastate, fino a ottenere una palla omogenea. Ungetela con olio, mettetela in una ciotola, incidete con

un taglio a croce, coprite con pellicola e lasciate lievitare per circa 2 ore.

3 Abbrustolite i peperoni in forno a 200° per 40 minuti, girandoli su tutti i lati. Trasferiteli in un sacchetto per alimenti e lasciateli raffreddare. Spellateli, eliminate semi e nervature e riduceteli a tocchetti. Metteteli in una ciotola con l'aglio spellato e affettato, un cucchiaino di erbe di Provenza, le acciughe spezzettate, le olive, poco sale e peperoncino e 3 cucchiaini di olio. Mescolate bene.

4 Dividete la pasta in 4 panetti e stendetevi ciascuno con le mani in 4 teglie unte con un filo d'olio. Lasciate riposare ancora per 30 minuti. Distribuite i peperoni conditi preparati sulle superfici delle pizze. Irrorate ancora con un filo d'olio e cuocete in forno a 220° per circa 20 minuti. Estraete le teglie dal forno, trasferitele nei piatti e servite subito.

Imparate con noi

FARINE PER CELIACI

Oltre al mix di farine della ricetta, chi ha problemi di celiachia può trovare nei negozi specializzati miscele di farine prive di glutine specifiche per realizzare qualsiasi tipo di piatto in cui sarebbe previsto l'uso di farina di grano.

L'ACETO BALSAMICO

Invecchiato in pregiate botti di rovere, ha un sapore aromatico, intenso e acido al punto giusto. Corso Duomo Modena, 250 ml a circa 9 euro.

Provate la variante

IN VERSIONE PICCANTE
Lavate 2 peperoncini freschi piccanti, togliete i piccioli, tagliateli a rondelle, eliminando semi e nervature. Dividete 4 pomodori a pezzetti, togliendo i semi. Stendetevi la pasta, distribuitevi pomodori, peperoni e qualche fetta d'aglio, irrivate con un filo di olio e cuocete.

Di Provenza
Mix di erbe secche bio che dona un sapore inconfondibile alla pizza. Arbe, 30 g a circa 3,35 euro.

PIZZA ALLA PARMIGIANA

piatto unico



tele
più

- **Tempo**
40 minuti
- **Spesa**
fino a 10 euro
- **Calorie**
550 a porzione
- **Dificoltà**
facile

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di farina 00
- 25 g di lievito di birra
- zucchero
- 1 dl di latte fresco
- 250 g di pelati
- 1 melanzana rotonda
- 50 g di parmigiano reggiano
- 1 ciuffo di basilico
- 2 mozzarelle da 125 g
- olio extravergine
- 1 peperoncino fresco
- sale

BIANCA CON LE ZUCCHINE

piatto unico



tele
più

- **Tempo**
55 minuti
- **Spesa**
più di 10 euro
- **Calorie**
715 a porzione
- **Dificoltà**
facile

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di farina 00 più quella per infarinare
- 25 g di lievito di birra
- 2,5 dl di acqua minerale frizzante
- 100 g di guanciale a fettine sottili
- 2 zucchine ● 2 piccoli peperoni gialli
- 200 g di burrata
- 1 cucchiaino di miele o di malto d'orzo
- olio extravergine di oliva ● sale

127

PIZZA ALLA PARMIGIANA



1 Sciolgete il lievito di birra in una ciotola con 1 dl di latte tiepido. Aggiungete 50 g di farina e un cucchiaino di zucchero. Mescolate, coprite con un telo e lasciate riposare per 1/2 ora.

2 Versate la farina rimasta sulla spianatoia, formate un incavo al centro e disponeteci il panetto lievitato, 1,5 dl di acqua, 2-3 cucchiai di olio e spolverizzate con sale. Lavorate gli ingredienti fino a ottenere una pasta morbida ed elastica. Formate una palla, ungetela con olio e fatela lievitare per 2 ore.

3 Lavate la melanzana e tagliatela a fettine di 3-4 mm di spessore e grigliatele 1-2 minuti per lato. Schiacciate i pomodori con una forchetta e conditeli con 1 pizzico di sale e 1 di zucchero, il peperoncino, e un filo d'olio. Tagliate la mozzarella a fettine.

4 Ungete con olio le teglie. Dividete la pasta a metà e stendetela con le mani nelle teglie, formando in piccolo cordone sui bordi. Fate riposare per 30 minuti. Suddividete il pomodoro sulla superficie della pasta, stendendolo con il dorso del cucchiaino. Coprite con le fette di melanzana e completate con le fettine di mozzarella. Irrigate con poco olio e spolverizzate con il parmigiano reggiano grattugiato con una grattugia a fori medi. Cuocete in forno già caldo a 230° per 20-25 minuti, decorate con foglie di basilico e servite.

Saperne di più

COME IL PIATTO CAMPANO

La pizza della ricetta è ispirata al gustosissimo piatto unico napoletano, conosciuto come melanzane alla parmigiana. È farcita infatti con gli ortaggi, la mozzarella e parmigiano reggiano grattugiato. Per un piatto ancora più irresistibile, non grigliate le melanzane, ma infarinatele e friggetele.

I PELATI SAN MARZANO

I saporiti pomodori dell'Agro Sarnese-Nocerino Dop garantiscono una pizza superlativa. Esselunga Top, 400 g a circa 1,30 euro.

Imparate con noi

IL GUANCIALE
Di forma triangolare, viene stagionato per almeno 3 mesi, dopo essere stato aromatizzato con sale, pepe o peperoncino. Molto saporito, è ideale per la pasta all'americana. Se non lo trovate, sostituitelo con la pancetta.

LA BURRATA
Il formaggio fresco pugliese conferisce alla pizza una cremosità e una dolcezza strepitosa. Murgella, 250 g a circa 3,40 euro.

BIANCA CON LE ZUCCHINE



1 Preparate l'impasto, utilizzando la farina 0, il lievito, l'acqua minerale a temperatura ambiente, il miele o il malto d'orzo e il sale. Formate una palla, disponetela in una ciotola unta con un velo di olio, praticate un taglio a croce, coprite con un telo e lasciate lievitare in luogo tiepido per 3-4 ore.

2 Rilavorate la pasta lievitata e dividetela in 2 pezzi. Disponete 1 pezzo sulla spianatoia infarinata, stendetelo con il matterello in un quadrato di 3-4 mm di spessore e disponetelo in una teglia unta

d'olio. Stendete l'altro pezzo con lo stesso procedimento e foderate la seconda teglia. Fate riposare la pasta per altri 40 minuti.

3 Spennellate i peperoni con olio, disponeteli sulla placca foderata con carta da forno bagnata e strizzata e abbrustoliteli in forno già caldo a 200° per 30-35 minuti, girandoli spesso. Trasferiteli in un sacchetto per alimenti, fateli raffreddare e privateli di pelle, piccioli, semi e nervature. Divideteli in falda e tagliateli a listarelle.

4 Riducete le zucchine a nastro e grigliatele sulla piastra. Tagliate a pezzetti la burrata e fatela sgocciolare in un colino. Mettete sulle pizze zucchine e peperoni, irrivate con olio e cuocete in forno a 230° per 20 minuti. Completate con il guanciale e la burrata e servite subito.

128

a cura di Francesca Menozzi