



19 Settembre 2016 - 61638

CUCINA

Pizza veloce con porri e taleggio

PREPARAZIONE 50 minuti
CALORIE/PORZIONE 305 kcal
DOSI 4 persone
ESECUZIONE facile

INGREDIENTI

8 fette di pane di patate,
3 porri, 150 g di taleggio morbido,
1 dl di latte, 20 g di grana,
olio extravergine, sale, pepe.

COME PROCEDERE

1. Spennella le fette di pane con il latte, avendo cura di non bagnarle eccessivamente. Rivesti uno stampo a bordi bassi del diametro di 22 cm con carta da forno bagnata e strizzata. Disponi le fette di pane, in modo da rivestire completamente il fondo e i bordi.
2. Pulisci i porri, lavali allargando le foglie per eliminare i residui di terriccio, asciugali, tagliali a rondelle sottili e mettili in una padella con 2 cucchiaini di olio extravergine e una presa di sale; copri e lascia stufare per 10 minuti circa a fiamma molto bassa.
3. Distribuisci il soffritto di porri sulle fette di pane, aggiungi il taleggio ridotto a fiocchetti e cuoci la pizza in forno già caldo a 200°C per circa 20 minuti o fino a quando il formaggio si sarà sciolto e i porri inizieranno a dorare.
4. Togli la pizza dal forno, cospargila con il grana a scaglette e una macinata abbondante di pepe e servi subito.

PROVALA ANCHE COSÌ Per variare, puoi preparare questa pizza utilizzando 4-5 carciofi al posto dei porri. Privati delle foglie più dure, affettali finemente e falli saltare in padella con olio, aglio e prezzemolo, mettili sulla pizza e completa la preparazione come indicato nella ricetta descritta qui sopra.



ALESSANDRO ROSSI/TU-MONDO-DORIPORTFOLIO

MARGHERITA & CO.

1. Teglia per pizza Guardini, linea Smart Colors, diametro 28 cm, € 6,80.
2. Mix per pane e pizza Le Farine Magiche, senza glutine e ad alto contenuto di fibre, 500 g, € 3,50.
3. Pizza Catari senza glutine: confezione completa di kit per la preparazione, € 3,29.
4. Olio extravergine di oliva Dolce Fruttato Zucchi, blend ottenuto esclusivamente da oli d'oliva europei, 1 litro, € 6,70.

WEEKEND GOLOSI

COUS COUS IN GARA & VINI PREGIATI

• Dal 16 al 25 settembre, San Vito Lo Capo (Tp) ospita la 19ª edizione del Cous Cous Fest: 10 giorni di sfide in cucina, incontri e concerti, tutti all'insegna della pace e dell'integrazione. www.couscousfest.it
• Il 17 e 18 settembre, in occasione del Festival di Franciacorta (Bs), Mosnel organizza visite, degustazioni e anche un laboratorio di cosmetica naturale a base di vite e uva. www.mosnel.com.

