



► 01 Agosto 2016 - 60008

non il solito primo

Quattro idee sfiziose
e facili da realizzare
per presentare in
modo sorprendente
un **grande classico**
della nostra cucina

pizza per l'estate

A CURA DI ALESSANDRO GNOCCHI, RICETTE DI LIVIA SALA, FOTO DI MAURIZIO LODI



Bianca con crudo zucchine e olive

► **Facile** ► Prep. 15 minuti
+ riposo ► Cottura 15 minuti
► Calorie 920

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1kg di **pasta per pizza**
600 g di **zucchine**
160 g di **prosciutto crudo**
120 g di **olive taggiasche** sott'olio
2-3 rametti di **timo**
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

- 1 Sciacquate le zucchine e affettatele sottilmente con una mandolina o con il pelapatate; trasferitele su un vassoio, irroratele con un filo d'olio, salatele, pepatele e lasciatele riposare per circa 15 minuti.
- 2 Dividete la pasta in 4 porzioni e stendetevi formando altrettanti dischi di 25 cm di diametro; distribuitevi sopra le fette di zucchina, lasciando libero un bordo di 2 cm. Irrorate con un filo d'olio e infornate a 220° per 10 minuti.

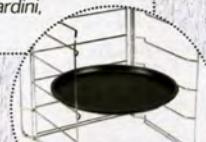
- 3 Aggiungete le olive e cuocete per altri 5 minuti, infine completeate con il prosciutto crudo, i rametti di timo spezzettati e servite.



BICCHIERE
LA FABBRICA
DEL VERDE

in forno così

Nel forno di casa si riescono a cuocere un paio di pizze tonde alla volta: per 4 persone, se ne possono infornare 2 da dividere e mangiare a spicchi mentre cuociono le altre. In alternativa, si può utilizzare un supporto per teglie che permette di cuocere più pizze insieme (Supporto in acciaio + set di 4 teglie, Guardini, circa 27 €).



Integrale con julienne di verdure e tonno

► **Facile** ► Prep. 10 minuti + riposo
► Cottura 15 minuti ► Calorie 970

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg di **pasta integrale per pizza**
2 **zucchine**
1 **peperone**
2 **carote**
1 ciuffo di **origano fresco**
1 ciuffo di **prezzemolo**
1 ciuffo di **basilico**
200 g di **scamorza**
160 g di **tonno sott'olio sgocciolato**
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

1 Lavate il peperone, privatelo dei semi e della parte bianca; raschiate e lavate le carote; lavate le zucchine. Tagliate le verdure preparate a julienne, raccoglietele in una terrina, conditele con il prezzemolo tritato, le foglioline di origano, sale, pepe, un filo d'olio e lasciatele insaporire per circa 30 minuti.

2 Stendete la pasta in una teglia rettangolare e distribuitevi la scamorza a fettine. Coprite con le verdure, irrorate con un filo d'olio e cuocete nel forno a 220° per circa 15 minuti.

3 Togliete dal forno, aggiungete alla pizza il tonno sminuzzato, completate con qualche fogliolina di basilico e servite.

cucina moderna

67

non il solito primo

Con pomodorini gratinati

► **Facile** ► Prep. 30 minuti
► Cottura 15 minuti ► Calorie 1000

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg di **pasta per pizza**
500 g di **pomodorini**
100 g di **pangrattato**
30 g di **pecorino**
qualche rametto di **prezzemolo**
1 mazzetto di **basilico**
origano secco
1 spicchio d'**aglio**
3 dl di **passata di pomodoro**
400 g di **mozzarella**
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

1 Lavate i pomodorini, tagliateli a metà, privateli dei semi e di parte della polpa, poi fateli asciugare per

qualche minuto capovolti su carta assorbente da cucina. Nel frattempo, tritate nel mixer il prezzemolo, metà basilico, il pangrattato, il pecorino e lo spicchio d'aglio sbucciato; quindi, con il composto preparato, farcite i pomodorini.

2 Dividete la pasta in 4 porzioni e stendeteli in dischi del diametro di circa 25 cm. Condite la passata con 2 cucchiai d'olio, sale e pepe, poi distribuitemela sui dischi di pasta. Aggiungete la mozzarella a grossi pezzi e i pomodorini farciti.

3 Trasferite le pizze in forno a 220° e fatele cuocere per circa 15 minuti; al termine completate con un pizzico di origano, le foglioline di basilico rimaste, un filo d'olio e servite.



68 agosto 2016



Con salsa di peperoni, bufala e basilico fritto

► **Facile** ► Prep. 25 minuti
► Cottura 30 minuti ► Calorie 1130

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg di **pasta per pizza**
12 **peperoncini** dolci
1 spicchio di **aglio**
1 cucchiaio di **concentrato di pomodoro**
2 **mozzarelle di bufala** da 250 g ciascuna
1 mazzetto di **basilico**
1 cucchiaio di **zucchero di canna**
olio extravergine d'oliva
sale, pepe

1 Lavate i peperoncini e tagliateli a rondelle; in una padella, scaldate un filo d'olio, fatevi rosolare l'aglio schiacciato ed eliminate; aggiungete i peperoncini, salateli e fateli appassire; unite lo zucchero e fateli caramellizzare leggermente. Trasferite metà della preparazione nel mixer e frullatela con il concentrato di pomodoro, un rametto di basilico (tenendo da parte il resto), pepe e poca acqua.

2 Dividete la pasta in 4 porzioni e stendeteli in dischi del diametro di 25 cm: distribuitevi la salsa di peperoni, quindi i peperoni a rondelle rimasti.

3 Inforiate a 220° per 10 minuti. Nel frattempo tagliate la mozzarella a fettine e fatele asciugare un po' su qualche foglio di carta assorbente.

4 Aggiungete la mozzarella alle pizze e continuate la cottura per 5 minuti. Intanto, friggete le foglie di basilico rimaste in olio caldo. Completate le pizze con le foglioline fritte, un filo d'olio, pepate e servite.

La ricetta base della pasta per la pizza
è su <http://bit.ly/290DGAD>