

Veneto

CHE PIZZAI

Stupite
tutti con

2€

PIZZATE *da* NORD *a* SUD

Siete tipi da pizza al radicchio o alla 'nduja? Preferite il pesto ligure o la burrata? Scopritelo con le ricette che seguono. Tutte di facile esecuzione, grazie all'impasto già pronto, e tutte preparate con ingredienti regionali. Per una sfida "a suon di pizze"... da nord a sud!

◀ Pizza con crema di zucca scamorza e radicchio

Ingredienti per 4 pizze

1 kg di impasto per pizza
160 g di polpa di zucca già cotta
90 g di fiordilatte
60 g di scamorza affumicata
80 g di radicchio a julienne
10 pistacchi • 3-4 fette di speck
1 ciuffo di prezzemolo
zucchero • aceto di vino
olio extravergine di oliva • sale

Preparazione

• **Raccogliete** la zucca nel bicchiere di un mixer, unite un filo di olio e frullate fino a ridurla in crema. Dividete l'impasto in 4 panetti da 250 g l'uno. • **Stendete** un panetto in una teglia da 28 cm di diametro, unta con un filo di olio. Farcite con la crema di zucca e fate riposare una mezz'ora (procedete allo stesso modo con gli altri panetti). • **Infornate** a 230 °C e fate cuocere per circa 25 minuti. Nel frattempo, fate appassire il radicchio in una padella con un filo di olio; salate, sfumate con un goccio di aceto, aggiungete 1 cucchiaino di zucchero e fate caramellare. • **Spegnete** e lasciate raffreddare. Sfornate la pizza, aggiungete il radicchio, il fiordilatte e la scamorza, tagliati a fette spesse, e proseguite la cottura per altri 10 minuti. • **Levate**, completate con il prezzemolo tritato, i pistacchi e lo speck, e servite.

Utensile furbo

Teglia in acciaio, con rivestimento antiladerente, per pizze surgelate.



Guardini

Liguria



Pizza al pesto genovese

Ingredienti per 4 pizze

1 kg di pasta per pizza
240 g di provola • 6 pomodorini
80 g di pesto genovese
1 ciuffo di basilico
olio extravergine di oliva

Preparazione

• **Stendete** la pasta per pizza in una stiglia rotonda, stando attenti a lasciare

il bordo allo circa 1 cm. • **Distribuite** il pesto su tutta la superficie. Tagliate a dadini la provola e disponeteli sopra. Infornate in forno già caldo alla massima temperatura e fate cuocere per 5-10 minuti, avendo l'accortezza di aggiungere in forno anche una terrina con acqua calda.

• **Sfornate** e guarnite con i pomodorini, tagliati a spicchi, e il basilico. Condite con un filo di olio a crudo e servite.

CHE PIZZAI

Fatela in casa!

Versate in una ciotola 430 ml di acqua in cui avrete sciolto 3 g di sale. Unite 1 kg di manitoba setacciata e impastate. Appena la farina sarà assorbita, unite 3-4 g di lievito, stemperato in 220 ml di acqua e continuate a lavorare. Versate 3 ml di olio extravergine di oliva e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Dategli la forma di un panetto, coprite e lasciate riposare per circa 1 ora. Trascorso il tempo, riprendete l'impasto, lavoratelo brevemente, formate una palla, coprite e lasciate riposare per un'altra ora.