

Pizza bianca cipolle e radicchio

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **700Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 500 g di Pasta per la pizza (pasta base)
- 1 cipolla bianca
- 1 radicchio rosso di piccole dimensioni
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
- 250 ml di Brodo vegetale
- Sale fino
- Timo
- Origano
- Maggiorana
- Pepe nero macinato al momento



PREPARAZIONE

- Preparare la pasta della pizza secondo la ricetta di base.
- Nel frattempo preparare il condimento.
- Sbucciare la cipolla, tagliarla a metà e affettarla sottilmente.
- Affettare il radicchio, lavarlo ed asciugarlo utilizzando una centrifuga da insalata o uno strofinaccio pulito. Metterlo su un tagliere e tritarlo grossolanamente con un coltello.
- Mettere in una padella antiaderente l'olio, la cipolla e portarla sul fuoco. Far cuocere qualche minuto a fiamma vivace finché la cipolla non sarà lucida e brillante, quindi unire un mestolo di brodo vegetale, un pizzico di sale, una manciata di timo, origano e maggiorana ed una macinata di pepe. Cuocere per 5 minuti, coperto, a fiamma media.
- Trascorso il tempo indicato scoperchiare, alzare la fiamma ed unire il radicchio. Cuocere per 2-3 minuti a fiamma media, fintanto che il radicchio non sarà appassito. Spegner e lasciare coperto.
- Terminata la lievitazione, preriscaldare il forno a 250° C accendendo le resistenze sia sopra, sia sotto.
- Dividere la pasta della pizza in porzioni e stenderle con i polpastrelli direttamente dentro le teglie, lasciando il bordo un po' più spesso. Una porzione è in grado di foderare una teglia tonda del diametro di 28 cm.
- Cospargere con il condimento e un filo d'olio.
- Infornare per 15 minuti, coprendo per i primi 12 minuti con un'altra teglia rovesciata o carta stagnola.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Con una porzione di pasta è possibile foderare una teglia tonda da 28 cm di diametro. Utilizzando due porzioni è possibile foderare una teglia rettangolare di 30x40 cm.

La cottura di due pizze contemporaneamente o di una pizza rettangolare richiede un tempo di cottura un po' più lungo.

Il tempo di preparazione indicato non tiene conto di quello necessario per la preparazione della pasta (3 ore e mezza). Il tempo totale è di 4 ore e mezza.