

# Pizza Parmigiano e funghi porcini

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **880Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 500 g di Pasta per la pizza (pasta base)
- 80 g di mozzarella fiordilatte
- 150 g di Funghi trifolati (porcini)
- 4 rametti di prezzemolo
- 100 g di passata di pomodoro
- Olio extravergine di oliva
- Origano
- Maggiorana
- Parmigiano Reggiano

## PREPARAZIONE

- Preparare la pasta della pizza secondo la ricetta di base.
- Terminata la lievitazione, preriscaldare il forno a 250° C accendendo le resistenze sia sopra, sia sotto.
- Ridurre la mozzarella a pezzettini sbriciolandola grossolanamente con le mani.
- Preparare i funghi trifolati secondo la ricetta base.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- 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 pomodoro, unire la mozzarella, i funghi, un filo d'olio, ed una manciata di prezzemolo tritato.
- Infornare per 15 minuti, coprendo per i primi 12 minuti con un'altra teglia rovesciata o carta stagnola.
- A fine cottura unire abbondanti scaglie di Parmigiano Reggiano.

## STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

## AUTORE

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



### VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.

### 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.