

Pizza patate e salsiccia

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **970Kcal** 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
- 80 g di patate
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- Salamoia bolognese
- 1 rametto di rosmarino
- 100 g di passata di pomodoro
- Origano
- Maggiorana
- 80 g di salsicce

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.
- Lavare le patate sotto acqua corrente, sbuciarle ed affettarle finemente.
- In un'ampia padella mettere l'olio e l'aglio spellato e schiacciato con i denti di una forchetta.
- Far soffriggere l'aglio fino a farlo dorare, quindi toglierlo e mettere le patate.
- Cospargerle con un pizzico di salamoia bolognese e farle cuocere per una decina di minuti circa, coperte, girandole di tanto in tanto con una paletta, fino a farle uniformemente rosolare. Spegnerle il fuoco e tenerle da parte.
- Lavare il rosmarino, togliere le foglie e tritarle su un tagliere con una mezzaluna.
- 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, un pizzico di origano e maggiorana, le patate, la salsiccia spellata e spezzettata, quindi una manciata del rosmarino tritato.
- Infornare per 15 minuti, coprendo per i primi 12 minuti con un'altra teglia rovesciata o carta stagnola.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

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.

