

# Pizza alla provola

La **pizza alla provola** è una pizza condita con pomodoro e provola, normale o affumicata a seconda del gusto personale. Solitamente non si usa anche mozzarella, ma se vi piace una pizza più morbida e ricca potete aggiungerne un po', scegliendo dell'ottima fiordilatte. La ricetta indicata è adatta alla preparazione nel forno domestico, che non raggiunge le elevate temperature dei forni a legna.

La **pizza alla provola** è ottima appena preparata, ma se avanza si conserva ottimamente in frigorifero per un paio di giorni. Riscaldarla nel forno prima di gustarla. Si può anche congelare, già cotta, e scaldare direttamente nel forno quando la si vuole mangiare.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **850Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 500 g di [Pasta per la pizza](#) (pasta base)
- 80 g di [provola](#)
- 100 g di [passata di pomodoro](#)
- [Olio extravergine di oliva](#)
- [Origano](#)

## 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.
- Grattugiare grossolanamente la provola.
- 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 provola, un filo d'olio e una manciata di origano.
- 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.

