

Pizza al radicchio

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **820Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 500 g di Pasta per la pizza (pasta base)
- 100 g di passata di pomodoro
- 80 g di mozzarella fiordilatte
- 1 radicchio rosso
- 250 ml di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- Origano
- Maggiorana

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.
- Pulire il radicchio, affettarlo, lavarlo e tamponarlo con carta da cucina.
- Scaldare il brodo.
- In un padellino mettere un cucchiaio d'olio ed il radicchio. Portare sul fuoco e far scottare per qualche minuto a fiamma viva. Unire mezzo mestolo di brodo, regolare di sale e lasciar cuocere a fiamma media per 4-5 minuti.
- Spegner il fuoco, unire una macinata di pepe e lasciar raffreddare.
- 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, il radicchio, un filo d'olio ed una manciata di origano e maggiorana.
- 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.



VARIANTE VEGAN

E' sufficiente omettere la mozzarella. Aggiungere un filo d'olio in più per mantenere la pizza morbida.

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.