

Pizza wurstel, patate e fontina

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **990Kcal** 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)
- 100 g di patate
- 80 g di wurstel
- 80 g di Fontina valdostana
- 100 g di passata di pomodoro
- Origano
- Olio extravergine di oliva



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.
- Lavare le patate sotto acqua corrente.
- Cuocerle a vapore per 40 minuti, oppure lessarle in acqua salata per 30 minuti.
- Ritirarle, farle appena raffreddare, quindi pelarle, affettarle e tagliarle a cubetti.
- Tagliare i wurstel a listarelle e la fontina a fette.
- 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, le patate ed una manciata di origano e maggiorana. Disporre i wurstel, le fettine di fontina e versare un filo d'olio.
- 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.