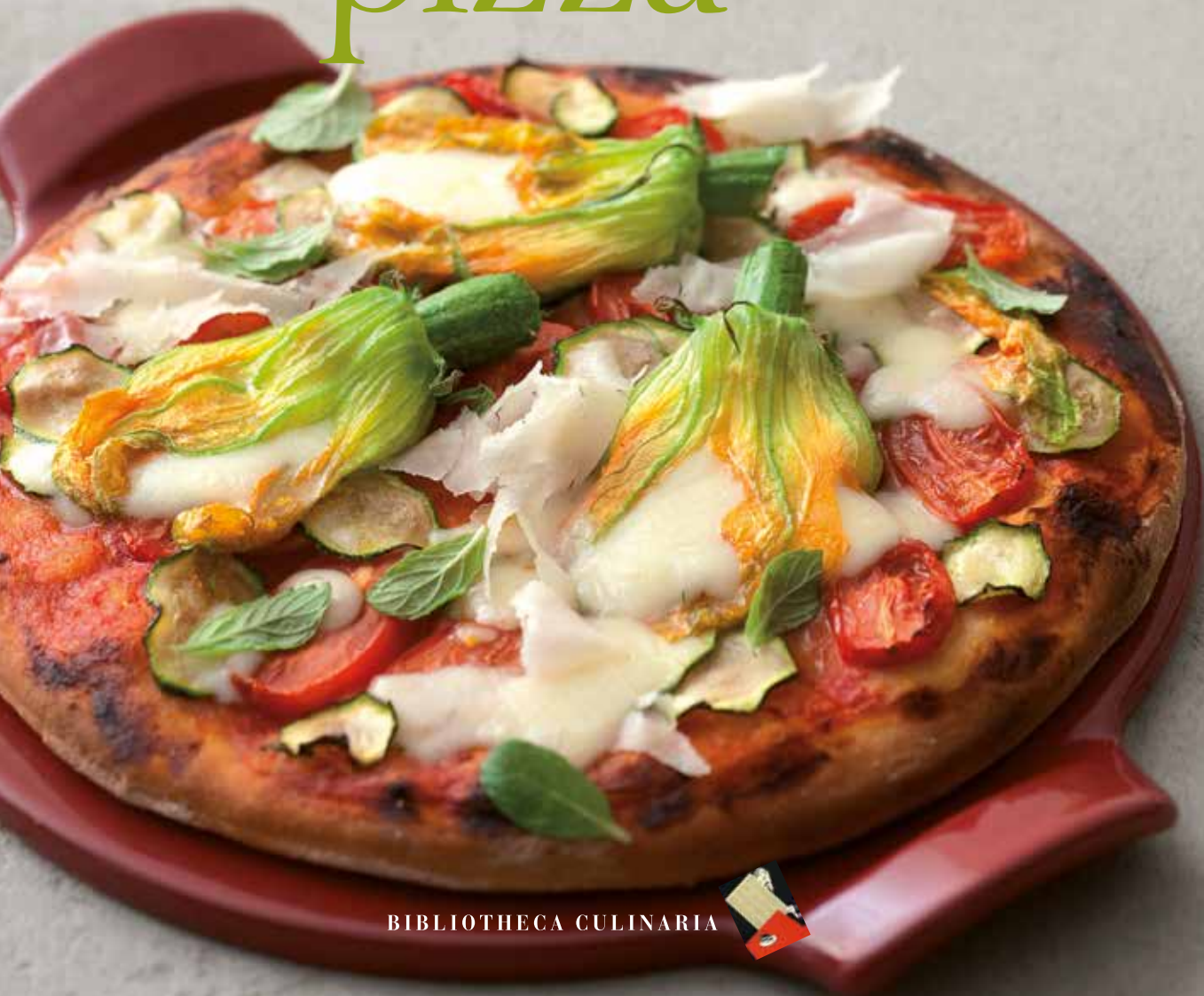


Alessandra Avallone

fior di pizza



CARTOLINA
DALLA
CUCINA



BIBLIOTHECA CULINARIA



Lingue di pizza bianca con nastri di zucchine e burrata

Per 4 persone

Preparazione:

20 minuti

Lievitazione:

(aggiuntiva) 20 minuti

Cottura:

20 minuti

350 g di pasta per pizza
bianca (vedi ricetta a pp. 4-6)
2 zucchine
2 cipollotti fini
10-12 pomodori secchi
sott'olio
½ limone
300 g di burrata
olio extravergine di oliva
sale

Preriscaldate il forno a 220 °C.

Dividete la pasta in otto panetti rotondi, copriteli con un telo, lasciateli lievitare 20 minuti. Stendete ogni panetto dando una forma allungata come una lingua, lunga e stretta. Trasferitele su due piastre già calde, condite con un filo di olio, spruzzate d'acqua e cuocete nel forno già caldo per 15 minuti.

Nel frattempo spezzettate i pomodori secchi. Lavate le zucchine e tagliatele a nastro senza sbuciarle. Affettate in diagonale i cipollotti. Condite le verdure con sale, un filo d'olio e una spruzzata di succo di limone.

Coprite le focacce con le verdure e i pomodori secchi, ripassatele in forno per 5 minuti, completatele ancora caldissime con la burrata a cucchiaiate.

Sostituendo la burrata con dadini di tofu alle olive si può preparare una gustosa alternativa vegana.



Pizza rossa vegetariana alle verdure miste

Per 4 persone

Preparazione:

20 minuti

Cottura:

20 minuti (verdure)

20 minuti (pizza)

400 g di pasta per pizza

bianca o integrale

(vedi ricetta a pp. 4-6)

150 g di passata di pomodoro

1 cipolla bianca

2 carote novelle

1 melanzana

½ peperone rosso

½ peperone giallo

2 zucchine

8 bocconcini di mozzarella

1 mazzetto di basilico

1 cucchiaio di aceto di Xeres

olio extravergine di oliva

sale

pepe macinato al momento

Preriscaldate il forno a 200 °C.

Mondate le verdure, tagliatele a grossi pezzi, conditele con due-tre cucchiai di olio e allargatele sopra una teglia foderata con carta da forno. Cuocete le verdure in forno a 200 °C finché non sono tenere (20 minuti circa). Mentre sono ancora calde, insaporitele con sale, pepe e aceto di Xeres.

Alzate la temperatura del forno a 220 °C.

Stendete la pasta con le mani sul piano di lavoro infarinato e distribuitevi sopra la passata. Trasferite la pizza sulla piastra calda e cuocete a 220 °C per 20 minuti o finché non risulta cotta e ben dorata. Guarnitela con le verdure miste, riponetela in forno per qualche minuto per riscaldarle.

Se desiderate, servite la pizza con l'aggiunta dei bocconcini di mozzarella a crudo, tagliati a metà, irrorati con un filo di olio extravergine di oliva e condite con pepe e le foglie di basilico.

Eliminando il formaggio, questa pizza è indicata non solo per i vegetariani, ma anche per i vegani.



Focaccia all'uva

Per 8 persone
Preparazione:
10 minuti
Riposo:
15 minuti
Cottura:
30 minuti

450 g di pasta per pizza
bianca a lievitazione lenta
(vedi ricetta base a p. 6)
500 g di uva nera o rosata
sgranata (idealmente uva
da vino)
80 g di zucchero bianco
o integrale chiaro
olio extravergine di oliva

Preriscaldare il forno a 220 °C.

Stendete la pasta in un rettangolo. Lavate e asciugate gli acini d'uva. Distribuitene la metà sopra metà pasta, cospargete generosamente di zucchero e ripiegatevi sopra la metà di pasta rimasta libera. Lasciate riposare per 15 minuti.

Trasferite la focaccia sopra la piastra leggermente unta di olio, premete con i palmi sopra la pasta per allargarla nuovamente a formare un disco irregolare. Distribuite sopra gli acini d'uva rimasti, facendoli penetrare nella pasta con la pressione delle dita, cospargete di zucchero e condite con un generoso giro di olio.

Cuocete la focaccia per 30 minuti nel forno caldo. Controllate la cottura sollevando leggermente la base con una spatola: se risulta asciutta e leggermente colorata togliete la focaccia dal forno, altrimenti prolungate la cottura per una decina di minuti. Servite fredda.

Se preparata con la pasta a lievitazione lenta, questa focaccia si conserva bene per 2-3 giorni avvolta nella carta da forno e in un canovaccio da cucina di tela spessa.



fior di pizza

Fast food italiano per eccellenza, la pizza ha conquistato il mondo. Facile da preparare e infinitamente adattabile ai gusti personali, assomiglia più alla trovata di un genio del marketing che a un piatto dalle radici profonde. È la sua apparente semplicità che inganna: il classico disco condito con pochi ingredienti gustosi necessita di una cottura perfetta per esprimersi al meglio. I pizzaioli si sono dotati dello strumento perfetto, mentre il forno domestico non sempre riproduce i risultati desiderati, almeno fino ad ora.

Alessandra Avallone ha eliminato la fase aleatoria dalla preparazione della pizza "maison". Partendo da una serie di tre impasti di base, descrive la tecnica e offre le ricette per creare un "fior di pizza": equilibrato nel gusto, sano nella scelta degli ingredienti freschi migliori e cotto "a puntino" con l'aiuto della piastra da forno. La sua è una pizza perfettamente in sintonia con i nostri tempi, pronta a trasformarsi secondo l'occasione e, perché no, anche evoluta nella sua presentazione. Le focaccine alle capesante sono perfette per un cocktail, mentre quelle alle patate accompagnano egregiamente un plateau di formaggi; la pizza a portafoglio si presta per un picnic, la margherita avvantaggiata è l'ideale per uno spuntino con gli amici. Non mancano soluzioni vegetariane e vegane e nemmeno qualche proposta dolce.

Laureata in scienze agrarie, **Alessandra Avallone**, si è sempre interessata al cibo e alla cucina. Autrice, food stylist, home economist e collaboratrice di diverse testate di food e lifestyle, dal 2004 conduce corsi di cucina focalizzati sulle cucine tradizionali e naturali che privilegiano prodotti locali e sostenibili.

€ 13,90

ISBN 978-88-95056-78-4



9 788895 056784