

Le Sfiziose Ricettario





RICETTA
PIZZA ALLA SEMOLA
Prosciutto e funghi

Ingredienti:

Focaccia alla semola, salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, prosciutto cotto, funghi champignon freschi o surgelati, aglio, olio d'oliva, sale fino, pepe bianco macinato (facoltativo).

Procedimento:

Sistamate la salsa di pomodoro e la mozzarella tagliata a dadini sulla base, quindi distribuite in modo uniforme le listarelle di prosciutto, i funghi tagliati in pezzi molto piccoli, e l'aglio tritato finemente, salate con moderazione, irrorate con l'olio d'oliva e passate in forno. A cottura ultimata, volendo, aromatizzate a gusto con pepe bianco.

RICETTA
PIZZA ALLA SEMOLA
Margherita

Ingredienti:

Focaccia alla semola, salsa di pomodoro, mozzarella, olio d'oliva, foglie di basilico, sale fino.

Procedimento:

Sistamate la salsa di pomodoro uniformemente sulla base, salate a gusto, irrorate con l'olio d'oliva e passate in forno. A metà cottura aggiungete la mozzarella tagliata a dadini e il basilico.



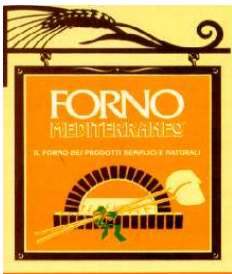
RICETTA
PIZZA ALLA SEMOLA
Siciliana (acciuغه, olive e capperi)

Ingredienti:

Focaccia alla semola, salsa di pomodoro, mozzarella, acciuغه, olive nere, capperi dissalati, olio d'oliva, sale fino.

Procedimento:

Sistematicamente la salsa di pomodoro e la mozzarella tagliata a dadini uniformemente sulla base, disponete le acciuغه intercalandole con le olive, distribuite con una certa uniformità anche i capperi, irrorate con l'olio d'oliva e passate in forno.



RICETTA
PIZZA AL MAIS
Ai quattro formaggi

Ingredienti:

Focaccia al mais, mozzarella, gorgonzola (dolce o piccante a gusto), formaggio molle (robiola, stracchino e simili), parmigiano grattugiato

Procedimento:

Mescolate tra loro la mozzarella, il gorgonzola e il formaggio molle e spargeteli in spessore uniforme sulla base, spolverate con il parmigiano e passate in forno.

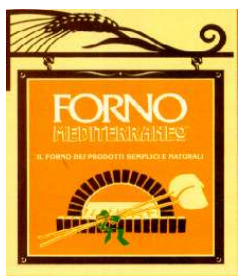
RICETTA
PIZZA AL MAIS
con zucchine e gamberi

Ingredienti:

Focaccia al mais, zucchine, fiori di zucchine, gamberetti, olio di oliva, parmigiano grattugiato, pecorino a media stagionatura grattugiato, sale, pepe bianco.

Procedimento:

Tagliate le zucchine in rondelle spesse 1 mm e disponetele sulla base assieme ai fiori di zucchine, spolverate il tutto con i formaggi grattugiati, irrorate con l'olio d'oliva e passate in forno. Quando la cottura è a $\frac{3}{4}$ estraete la pizza, distribuitevi i gamberetti, infornate nuovamente e terminate di cuocere. Aggiungete una presa di pepe bianco.



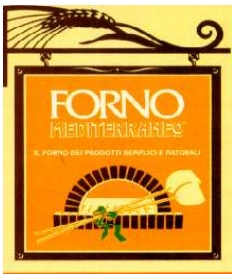
RICETTA
PIZZA AL MAIS
Con patate e caciocavallo

Ingredienti:

***Focaccia al mais*, patate, caciocavallo stagionato, olio d'oliva, pepe nero, sale fino.**

Procedimento:

Tagliate le patate in fette sottili e di spessore uniforme e distribuitele uniformemente sulla base. Ricoprite le patate con una generosa dose di caciocavallo grattugiato, aromatizzate con pepe nero, ungete con poco olio d'oliva e passate in forno.



RICETTA
PIZZA ALLE PATATE
Con funghi porcini

Ingredienti:

Focaccia alle patate, funghi porcini freschi o surgelati, mozzarella, parmigiano grattugiato, sale fino, olio d'oliva.

Procedimento:

Tagliate i funghi a fette molto sottili che distribuirete uniformemente sulla base insieme alla mozzarella, salate con moderazione, spolverate con il parmigiano grattugiato, irrorate con l'olio d'oliva e passate in forno.

RICETTA
PIZZA ALLE PATATE
con melanzane

Ingredienti:

Focaccia alle patate, salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane tagliate in fette spesse tre o quattro mm e grigliate, capperi dissalati, 1 spicchio d'aglio tagliato molto fine, basilico, sale fino, olio d'oliva, pepe nero.

Procedimento:

Sistamate sulla base metà della salsa di pomodoro e la mozzarella, spolverate con l'aglio tritato, distribuite i capperi, le fette di melanzane e le foglie di basilico, salate moderatamente, irrorate con l'olio d'oliva, spargete sul tutto la salsa di pomodoro restante e passate in forno.



RICETTA
PIZZA ALLE PATATE
Alla tedesca

Ingredienti:

***Focaccia alle patate*, provola affumicata, wurstel medi, speck a fette, cetriolini sott'aceto tritati grossolanamente, sale**

Procedimento:

Tagliate i wurstel a metà nel senso della lunghezza, distribuite la provola affumicata sulla base, distribuitevi sopra i mezzi wurstel e le fette di speck, spolveratevi uniformemente i cetriolini tritati e passate in forno.