



Le nostre ricette



Pizza rustica

tempo di preparazione: ⌚ 60'

difficoltà: 👨‍🍳👩‍🍳

ingredienti:

Dosi per 4 persone:
gr. 400 di farina di frumento integrale o di tipo 2
gr. 25 di lievito di birra fresco
6-8 cucchiari d'olio extra vergine di oliva
gr. 150 di mozzarella
gr. 150 di ricotta
gr. 100 di formaggio fresco (tipo caciotta)
2 uova
2 cucchiari di vino bianco secco
sale



preparazione:

Impastate la farina con dell'olio il vino e un po' di sale e lasciatela riposare in un luogo caldo per almeno mezz'ora o, comunque, sino a che la pasta abbia raddoppiato il suo volume.

Nel frattempo mescolate in una terrina la mozzarella tagliatela a fettine, la ricotta sbriciolata, il formaggio fresco tagliato a dadini e un uovo sbattuto. Con la pasta precedentemente preparata ricavate poi due sfoglie di diametro leggermente diverso e piuttosto sottili; con la maggiore delle due foderate una teglia larga e bassa unta d'olio, ricoprendo anche i bordi. Quindi versatevi il ripieno, coprite con la sfoglia più piccola, premendo bene in modo che i bordi delle sfoglie aderiscano tra loro, e poi spennellate la superficie con l'altro uovo sbattuto.

Infine lasciate in forno caldo (intorno ai 180°-200°C) per circa 45 minuti e quindi portate in tavola.