



# Pizza bianca con carciofi e parmigiano

7 Marzo 2020



1 TEGLIA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
25 MIN



TEMPO DI COTTURA  
15 MIN



CALORIE  
500K

NOTE  
3 ORE DI LIEVITAZIONE

## INGREDIENTI

### PER L'IMPASTO

240 g di Farina 0

12 g di Lievito di birra fresco

120 ml di Acqua

Sale

### PER LA FARCITURA

4 Carciofi

125 g di Mozzarella

60 g di Parmigiano a scaglette

1 spicchio di Aglio

1 Limone

Prezzemolo fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per i carciofi)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per condire)

---

Sale

---

## Preparazione

- Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il [lievito](#) sciolto nell'acqua tiepida. Lavorate la pasta finché risulterà morbida ed elastica; formate un panetto e mettetelo a lievitare per 3 ore in luogo asciutto e tiepido, coperto, dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.
- Mondate i carciofi e tagliateli a fettine nel senso della lunghezza; metteteli in una bacinella con acqua acidulata con il succo di limone per una decina di minuti, così non anneriranno.
- Sgocciolate i carciofi, scottateli in acqua bollente salata per un paio di minuti e poi scolateli. Versateli a insaporire in un recipiente con l'aglio tritato e un pizzico di sale, quindi unite un po' di olio e mescolate.
- Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno leggermente infarinata e distribuitevi sopra la mozzarella a cubetti e i carciofi. Condite con un pizzico di sale e un filo d'olio e infornate in forno preriscaldato a 220°C per circa 15 minuti. Sfornate, aggiungete il parmigiano a scaglie e il prezzemolo tritato, quindi servite subito.

Lia Pisano

## I consigli di Lia

---

- Fate lievitare la pasta per la pizza lontano da correnti d'aria, coperta con un panno. Sopra poneteci a rovescio un contenitore, grande abbastanza da permettere la lievitazione.
- Se volete rendere vegan questa ricetta, potete sostituire la mozzarella con della [mozzarella Vegan](#).