



Pizza con burrata e radicchio rosso

15 Dicembre 2020



1 TEGLIA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MIN



TEMPO DI COTTURA
20 MIN



CALORIE
650K

NOTE

INGREDIENTI

1 confezione da 385 g di Pasta pronta per pizza (rettangolare)

PER IL CONDIMENTO

300 g di Radicchio rosso trevigiano

200 g di Burrata

360 g di Passata di pomodoro

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per l'emulsione)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Mondate e lavate il radicchio, poi asciugatelo, tagliatelo a metà nel senso della lunghezza, conditelo con un'emulsione di olio, sale e pepe e grigliatelo su una piastra per 8-10 minuti. Una volta intiepidito, tagliatelo a listarelle.

- Srotolate la pasta per pizza nella teglia leggermente infarinata e distribuitevi sopra la passata di pomodoro, un pizzico di sale e un filo d'olio; poi infornate in forno già caldo a 220°C (funzione statica), per 8 minuti circa.
- Sfornate, distribuitevi il radicchio, fate cuocere per altri 7 minuti circa e infine condite con la burrata a pezzetti. Sfornate e servite immediatamente.

Lia Pisano

I consigli di Lia

- Per grigliare senza problemi il radicchio, disponetene i pezzi sulla griglia calda e girateli spesso mentre li fate cuocere. Eviterete che le foglie esterne si brucino, diventando immangiabili.
- Se lo trovate, preferite il radicchio rosso tardivo di Treviso, più pregiato, con note amare più morbide di quello precoce.