



Pizza con provola affumicata e speck

6 Giugno 2020



1 TEGLIA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINTEMPO DI COTTURA
25 MINCALORIE
510K

NOTE

INGREDIENTI

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

PER IL CONDIMENTO

100 g di Provola affumicata

80 g di Speck

1 Peperone rosso

250 g di Pomodori pelati

1 spicchio di Aglio

Origano fresco

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva (per condire)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per saltare)

Sale

Preparazione

- Spezzettate i pomodori pelati, conditeli con un filo di olio, un pizzico di sale e delle foglioline di origano.

- Tagliate a fettine la provola e spezzettate grossolanamente le fette di speck.
- Lavate il peperone, riducetelo a falde, eliminate semi e filamenti bianchi e tagliatelo a striscioline.
- In una padella fate dorare l'aglio in un fondo di olio, per 1-2 minuti a fuoco basso. Appena prende leggermente colore, versatevi il peperone e fate cuocere a fiamma media per 8-10 minuti, unendo poca acqua calda quando necessario; a metà cottura salate leggermente.
- Srotolate la pasta per pizza e appoggiatela, insieme alla sua carta, sulla placca del forno. Versatevi sopra i pomodori preparati e trasferitela in forno statico già caldo a 220°C, per una decina di minuti.
- Sfornate la pizza, distribuitevi la scamorza, i peperoni e lo speck. Fate cuocere altri 5 minuti e servite.

Lia Pisano