

Ricetta Pizza wustel



Ricetta Pizza Wustel con olive nere, un'idea per cena quando non si sa cosa fare.

Basta preparare almeno un'ora prima l'[impasto per la pizza](#) proporzionando gli ingredienti in base a quante pizze volete fare!

Poi se volete una pizza sottile e croccante, dovete stenderla per bene sulla teglia. Se la volete morbida, dovete lasciargli uno spessore di almeno 5 millimetri.



Ingredienti:

- **pasta per la pizza**
- **provola o mozzarella** (il formaggio che avete in frigo)
- **passata di pomodoro**
 - **olive nere**
 - **wustel**
- **olio d'oliva**

Ho steso l'**impasto per la pizza** col l'aiuto del mattarello e delle mani su di una teglia precedentemente ben unta di olio d'oliva. Poi vi ho messo prima la **passata di pomodoro**, poi il **formaggio**, poi il **wustel** a fettine ed infine le **olive nere** a pezzetti.

Ho cotto in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti circa. A fine cottura ho aggiunto alla mia **pizza** un filo d'olio d'oliva.

Beh, buon appetito!

Martina

Pizza capricciosa fatta in casa





Quando non sai che fare, perchè non una bella **pizza capricciosa fatta in casa?** Genuina e buona buona!!!!

L'importante è preparare la [pasta per pizza](#) almeno un'oretta prima di cucinare la vostra pizza fatta con le vostre manine belle!

Ingredienti:

- **pasta per pizza**
- **passata di pomodoro**
- **provola o mozzarella**
- **funghi surgelati**
 - **uova**
 - **olive nere**
- **uno spicchio d'aglio**
- **olio d'olivo**

Ho fatto riposare la **pasta per la pizza** per 3 quarti d'ora perchè non avevo troppo tempo, poi ho steso la pasta col mattarello fino a darle uno spessore di pochi millimetri (questo se preferite una pizza sottile, se la volete morbida e più alta dovete lasciare uno spessore maggiore).

Mentre la pasta riposava ho bollito le **uova** per quasi 10 minuti e soffritto i **funghi surgelati** in padella con olio e uno spicchio d'aglio.

Poi ho spalmato la **passata di pomodoro** sulla superficie della pizza cruda, successivamente ho aggiunto la **provola**, le **uova** bollite ed i **funghi** trifolati.

Ho cotto la **pizza capricciosa fatta in casa** in forno preriscaldato a 200° per 30 minuti.

Appena pronta, ho versato un pò di olio d'oliva sulla pizza!

Buon appetito!

Martina

Ricetta Pizza pazza



Ricetta Pizza pazza della mia adorata sorellina che si è ispirata ad una ricetta di **Benedetta Parodi** ma rivisitandola. Il risultato? Una **Pizza pazza** buonissima!!!!

Ingredienti:

- 300 gr di **manzo tritato**
- 300 gr di **salsiccia sbudellata**
 - 100 gr di **emmental**
 - 1 **carota**
- 2 **rotoli di pizza** oppure 500 gr di **pasta per pizza**
 - 3 cucchiaini di **passata di pomodoro**
 - 1 foglia di **alloro**



Soffriggete cipolla e carote con un pò d'olio, dopo qualche minuto aggiungete la **carne**, una foglia di alloro e la **passata di pomodoro**, salate e pepate. Lasciate cuocere fino a quando il **ragù** non risulterà molto asciutto. A fine cottura aggiungete **l'emmental** e mescolate tutto.

Se avete preparato la [pasta per la pizza](#), stendetela su di una spianatoia fino ad ottenere uno spessore di 4 mm circa. Altrimenti aprite e stendete i **rotoli di pizza** già pronti.

Ora il procedimento è come quello dei ravioli, mettete 4 cucchiari di ragù sparsi per metà pasta stesa, poi piegatela in modo da coprire le montagnette di ragù e tagliate le palle (come se fossero ravioli). Otterrete tante palle di pasta di pizza ripiene di ragù ed emmental.

Mettetele vicine in una teglia e cuocerle per 30 minuti a

180°.

Tutti potranno mangiare la **Pizza pazza** strappandone una pallina golosa!!!

Buon appetito!!!

Ciambella di pizza



Vi presento la mia ciambella di pizza, una torta salata ispirata al [rotolo di pizza](#) ma con qualche differenza: ho sostituito gli spinaci con le zucchine, il prosciutto con lo speck ed ho usato lo stampo della ciambella per dargli la forma di una torta salata, o meglio di una ciambella salata!



Ingredienti:

- 500 gr di **pasta per pizza**
- qualche cucchiaino di passata di **pomodoro**
 - **speck**
 - 4 **patate**
 - 1 **cipolla**
 - **zucchine**
- fettine di **provola**
- **olio** per spennellare

Preparate la [pasta per pizza](#) (per saperne la ricetta cliccate [qui](#)) e mentre questa riposa iniziate a preparare gli ingredienti.

Tagliate la cipolla a pezzetti e poi mettetene metà in una

padella e metà in un'altra e soffriggetela.

Tagliate a fettine le patate e le zucchine e aggiungetele separatamente alla cipolla ovvero le patate in una padella e le zucchine in un'altra.

Appena tutti gli ingredienti sono cotti, stendete la pasta per pizza fino a che non avrà uno spessore di 3-5 mm.

Poi mettete gli ingredienti secondo questo ordine: passata di pomodoro, speck, patate, zucchine e provola.

Adesso potete arrotolare la pizza gigante che avrete preparato, fate attenzione a non rompere la pasta. Poi con l'aiuto di qualche spatola mettete il rotolo nello stampo per ciambella, bucherellatelo con la forchetta e spennellatelo con l'olio.

Subito in forno preriscaldato a 200° per 40-45 minuti!!!!

Che bontà! Provatela!!!

Focaccia con patate



Ecco la mia **ricetta Focaccia con patate**, una buona idea per una merenda o da fare come antipasto di una cena tra amici.

Per preparare la **focaccia con patate** serve preparare l'**impasto per il pane** (per saperne la ricetta clicca [qui](#)).

Ingredienti:

- 500 gr di **pasta di pane**
- **patate lesse**
- **pomodori secchi** (in alternativa olive nere)
 - **sale**
 - **olio**

Spalmate un pò **d'olio** su di una teglia bassa e molto grande

(ottima la piastra del forno) e poi stendeteci l'**impasto del pane**. Ricoprite l'intera teglia. Poi spennellate tutto il composto con l'olio e fateci dei solchi con i polpastrelli delle dita (a mò di focaccia appunto) e mettete a riposo per mezz'ora.

Trascorso il tempo, salate e condite con le **patate lesse** tagliate a fettine e i **pomodori secchi** sminuzzati. Infine spruzzare 2 cucchiaini di acqua sulla superficie per rendere morbida la focaccia.

Cuocere in forno preriscaldato a 250° circa per 10/15 minuti.



Rotolo di pizza



Se avete amici a cena questo **rotolo di pizza** è un'idea originale e appetitosissima! Straconsigliato!

Ingredienti:

- 500 gr di **pasta per pizza**
- qualche cucchiaio di passata di **pomodoro**
- **pancetta o prosciutto**
- 4 **patate**
- mezza **cipolla**
- **spinaci**
- **pomodori pelati** quanto basta
- fettine di **provola**
- **olio** per spennellare

Preparate la **pasta per pizza** (per saperne la ricetta cliccate [qui](#)) e mentre questa riposa iniziate a preparare gli ingredienti.

Pelate le **patate** e tagliatele a rondelle, tagliate la mezza **cipolla** ed iniziate a soffriggerla in una padella. Non appena risulterà dorata aggiungete le patate, soffriggete tutto con origano e rosmarino.

In un'altra padella soffriggete uno spicchio d'**aglio** e poi aggiungete gli **spinaci** con un pò di **pomodori pelati** tagliati a pezzetti e portateli a cottura.

Appena la vostra pasta per pizza è pronta ed ha riposato abbastanza, stendetela col mattarello fino a formare un rettangolo piuttosto sottile e iniziate a posizionare gli ingredienti:



pasta pizza stesa



con salsa



con pancetta



con le patate



con gli spinaci



con la provola



pasta pizza
arrotolata

Adesso siete pronte per arrotolare la vostra pizza gigante.
Disponete il rotolo di pizza in una telia unta d'olio e spennellatelo con olio e un pizzico di origano.

Infornate per 45 minuti a 180 ° in forno preriscaldato.

Vi assicuro la bontà di questa **ricetta**. E se a casa avete altri ingredienti, potete condire il **rotolo di pizza** con ciò che avete in frigo, il risultato sarà comunque originale e appetitoso.

Fatemi sapere il risultato se lo fate!

Nel frattempo buon appetito a tutti!!!

Martina

Pasta per pizza

La **pasta per la pizza** non è affatto difficile da preparare ed è una ricetta composta da pochi ingredienti ma buoni!

Ingredienti per 2 **pizze**:

- 300 ml di **acqua**
- 500 gr di **farina**
- 3 cucchiaini di **olio**
- 3 cucchiaini rasi di **sale**
- 1/2 cubetto di **lievito di birra**

Sciogliete il lievito in un pò d'acqua ed incorporatelo alla farina. Nella restante acqua mischiate l'olio ed il sale, versate questo composto a filo sulla farina e lavorate fino a quando la pasta non sarà elastica.

A questo punto lasciate lievitare l'impasto coperto in un forno spento e chiuso per almeno un'ora.

Trascorso il tempo, siete pronti per stendere la vostra **pasta per la pizza** e condirla a piacimento!