Gennaio

Pizza al salamino piccante

INGREDIENTI 400 gr. di farina, 40 gr. di lievito di birra; acqua, 4 cucchiai di olio extravergine di oliva, 100 gr. di mozzarella, 500 gr. di polpa di pomodoro, 200 gr. di salame piccante, sale e pepe.

PROCEDIMENTO

Disponete la farina a fontana in una terrina, mettetevi nel centro il lievito sbriciolato, che avrete stemperato in un poco di acqua tiepida e cominciate a impastare, aggiungendo altra acqua se necessario, fino ad ottenere una pasta consistente ed omogenea. Salate la pasta solo dopo averla impastata. Lavorate per almeno venti minuti la pasta sul tagliere, aggiungendo l'olio lentamente alla fine. Dividete l'impasto in palle. Fate riposare l'impasto ottenuto avvolgendolo in un tovagliolo per almeno due ore a fruzzo e tre. Poi stendete la pizza sul tagliere infarinato per adagiarla nella teglia e prendete alla forcellura. Cospargete di pomodoro la pasta. Tagliate la mozzarella a tocchetti. Sistemate le olive sulla pizza. Spargete tutto mettete le fettine di salame piccante. Aspergete con i dadini di mozzarella, salate, pepate, spolverizzate a piacere con un pocoo di peperoncino piccante a piacere. Prima di infornare aggiungete un filo d'olio. Cuocete in forno preriscaldato a 230° per 10 minuti.

1 Dom Maria Madre di Dio - Capodanno
2 Lun s. Basilio e Gregorio v.
3 Mar s. Genoveffa ver.
4 Mer s. Elisabetta Anna B. Seton ved.
5 Gio s. Amelia m.
6 Ven Epifania di Nostro Signore
7 Sab s. Raimondo di Peñafort sac.
8 Dom s. Massimo di Pavia - Battesimo di Gesù
9 Lun s. Giuliano m.
10 Mar s. Aldo eremita
11 Mer s. Igino papa
12 Gio s. Cesira di A.
13 Ven s. Ilario v.
14 Sab s. Felice da Nola m.
15 Dom s. Mauro ab.
16 Lun s. Marcello I papa
17 Mar s. Antonio ab.
18 Mer s. Margherita d'U. m.
19 Gio ss. Mario e Marta mm.
20 Ven ss. Sebastiano e Fabiano mm.
21 Sab s. Agnese ver.
22 Dom s. Gaudenzio v.
23 Lun s. Emerenziana ver.
24 Mar s. Francesco di S. v.
25 Mer Conversione di S. Paolo ap.
26 Gio ss. Tito e Timoteo v.
27 Ven s. Angela M. ver.
28 Sab s. Tommaso d'A. dott.
29 Dom s. Costanzo di P. v.
30 Lun s. Martina m.
31 Mar s. Giovanni B. sac.

1 Mer s. Verdiana ver.
2 Gio Presentazione del Signore
3 Ven s. Biagio v.
4 Sab s. Gilberto di L. v.
5 Dom s. Agata ver.
6 Lun s. Paolo Miki e mm. Giapp.
7 Mar s. Teodora m.
8 Mer s. Girolama Em.
9 Gio s. Apollonia ver.
10 Ven s. Scolastica ver.
11 Sab B. V. Maria di Lourdes
12 Dom s. Eulalia ver.
13 Lun ss. Fosca e Maura mm.
14 Mar s. Valentino v.
15 Mer ss. Faustino e Giovita mm.
16 Gio s. Giuliana di N. m.
17 Ven s. Flaviana pellarca
18 Sab s. Costanza di V. mon.
19 Dom s. Mansueto di M. v.
20 Lun s. Eleuterio di T. v.
21 Mar s. Pier Damiani dott.
22 Mer Cattedra di s. Pietro - Le Sacre Ceneri
23 Gio s. Policarpo v.
24 Ven s. Eleiterio m.
25 Sab s. Gerlando di A. v.
26 Dom s. Faustiniano v. - 1-di Quaresima
27 Lun s. Gabriele dell'A. mil.
28 Mar s. Romano di C. ab.
29 Mer s. Augusto m.

Art. D64

Impostia di pubblicazione a carico di chi lo esporne in pubblico

Marzo 2012

Pizza margherita e pomodorini

INGREDIENTI per 4 persone Per la pasta: 200 gr. di farina, 25 gr. di lievito di birra, 1 cucchiaio di olio, 1/2 cucchiaio da tavola di sale, 250 ml di acqua tiepida.
Per la copertura: 500 gr. di mozzarella, 300 gr. di pomodoro, origano, olio di oliva extravergine

PROCEDIMENTO

Sbriciolate il lievito e scioglietelo nell'acqua tiepida, aggiungete il resto. Versate sulla spianatoia la farina e fate la fontana, versatevi l'acqua con il lievito ed impastate fino ad avere un impasto liscio ed omogeneo. Date una pulita e mettetela a lievitare coperta in luogo tiepido fino a quando avrà raddoppiato il volume. Con le mani infarinate riversate dall'impasto delle palline da circa 130 gr. l'una. Fatele lievitare ancora coperte. Per tirarle finalmente con il mattarello e mettere nelle teglie. Distribuite sulla base della pizza i pomodorini tagliati a metà con l'olio, l'origano e la mozzarella tagliata a dadini. Infornate con l'aria extravergine e infornate la pizza margherita a 220° fino a cottura ultimata (da 15 a 20 minuti).

Aprile 2012

Maggio 2012

Pizza prosciutto e carciofi

INGREDIENTI per 4 persone 2 pezzi di pasta da pizza, 2 carciofi freschi, 8 fette di prosciutto San Daniele, 2 mozzarelle di bufala, timo fresco, olio d'oliva

PROCEDIMENTO

Accendere il forno a 240°. Sgocciare la pasta di pizza in 2 teglie rotonde. Distribuirvi prosciutto cotto e mozzarella. Pulire i carciofi e ricavarne sottili fettine. Mettere su ciascuna pizza 4 fettine di prosciutto, la mozzarella, i carciofi (sopra utilizzare carciofi conservati nell'olio di oliva preventivamente scolati), un pò di sale, del pepe, del timo strigliato e del olio d'oliva. Rimettere il forno a 210° e far cuocere le pizze circa 8 minuti. Per cuocerpe i carciofi, tagli le teglie dove le ha cuocinto da 20 a 25 minuti nell'acqua intiepidita al limone - fino a che sono teneri. Se volete sostituire il prosciutto crudo potete anche utilizzare del cotto o del prosciutto cotto alla erbe.

Giugno 2012

Luglio 2012

Torta di ceci

INGREDIENTI gr. 100 di farina di ceci, acqua, lievitone d'olio, sale

PROCEDIMENTO

Stemperare la farina di ceci in 1,5 lt di acqua fredda. Sale ad ottenere un composto liquido e senza grumi, aggiungere l'olio e un pò di sale. Far riposare, quindi versare il composto in una teglia unta e cuocere in forno fino a quando non si sarà formata una crosticina dorata. La cecina andrebbe cotta nel forno a legna, in alternativa, usare il forno scaldato alla temperatura massima. Servire la torta con una spruzzatina di pepe appena macinato

Agosto 2012

Settembre 2012

Pizza al prosciutto cotto

INGREDIENTI per 4 persone Sugo per la pizza per 4 persone: 400 gr. di passata di pomodoro, 250 gr. di mozzarella, 300 gr. di prosciutto cotto a fette, 50 gr. di olive nere, 2 cucchiai di olio extravergine di oliva, sale e basilico fresco

PROCEDIMENTO

Preparare l'impasto a dopo il giusto tempo di lievitazione. Dividerlo in due parti e stenderlo (spiancarlo di dose sia una superficie infarinata), aiutandosi con il mattarello, ad una spessore di circa 1/2 cm. La forma si deve adattare alla teglia usata. La dose sono sufficienti per quattro teglie rotonde da 30 cm di diametro. Ungere le teglie con olio extravergine di oliva e disporvi la pasta. Bucherellare la pasta con la forchetta e condire con il sugo. Aggiungere i fiocchi della teglia e adattarvi le ciliegie. Preparare la salsa di pomodoro: mescolare accuratamente la passata con l'olio, l'origano e qualche di sale. Distribuire sulla pasta la mozzarella tagliata a dadini, il prosciutto cotto tagliato a striscioline, le olive nere, il basilico fresco e qualche di sale. Distribuire sulla superficie le fette di prosciutto cotto, le mozzarella, le olive e abbondare pecorino per 5 minuti circa. Tempo di cottura dipende dagli impasti: consultare regolarmente la pizzaria. Sorveglia

Ottobre 2012

Novembre 2012

Pizza alle verdure

INGREDIENTI per 10 pizze: 500 gr. di farina bianca, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaio di olio, 1 cucchiaio di sale, 1 cubetto di lievito, 1 cucchiaio di olio, 500 ml. latte. Per il ripieno 200 gr. di mozzarella, 200 gr. di funghi champignon, 100 gr. di cipollette, 3-4 pomodori, 200 gr. di peperoni, 100 gr. di carciofi, 100 gr. di olive, sale e pepe.

PROCEDIMENTO

Per preparare il ripieno sbiancherete in abbondante acqua salata per 3-4 minuti gli champignons tagliati a fette e per 7-8 minuti i mozzarelli tagliati a pezzetti. Lasciarli in ammollo in acqua fredda. Tagliate le cipollette a rondelle, i pomodori a spicchi, i peperoni a striscioline, i carciofi a spicchi, le olive a rondelle. Sgocciolate i funghi e i mozzarelli e tagliateli a fettine. Preparate la pizza: sciogliete il lievito con una fiocinella. Lavorare velocemente con le mani una volta. Rice dal rilievere un rotondo lievitato. Cuocete in forno a 180° per circa 40 minuti. Distribuire sull'impasto le verdure disuniformate sull'impasto in una teglia rotonda (diametro 30 cm) unta con 3 cucchiai di olio, formando un bordo alto 3 cm circa. Distribuire sull'impasto le verdure disuniformate sul pomodoro cardati tagliati a spicchi e le olive, aggiungere sale e pepe a piacere. Cuocere nella parte inferiore del forno preriscaldato a 180-200° per 30-40 minuti circa.

Dicembre 2012

calendaristampati.com