

Bon et avantageux: pizza avec luganighe pour CHF 11.50



A la fois délicieuse et avantageuse: cette pizza avec luganighe pour moins de 12 francs pour quatre personnes pèse peu dans le budget!

De la saucisse sur une pizza? Normalement un flop, mais dans ce cas très recommandable. Les saucisses luganighe sont une spécialité du Tessin et sont délicieuses grillées voire dans un hamburger.

Autrefois, ma mère pressait la chair à saucisse hors du boyau avant de la mettre sur la pizza. Quel goût incroyable! Essayez une fois et vos hôtes seront enthousiasmés! Ingrédient pour une grande plaque de pizza pour 4 personnes ou pour deux pizzas rondes pour 2 personnes

Pâte

- 500 g de farine (à pizza)
- ½ cube de levure fraîche
- 1 et ¼ cs de sel
- 3 cs d'huile d'olive
- 1 pot d'eau tiède

Garniture

- 2 saucisses luganighe
- 2 à 3 boules de mozzarella de 150 g, coupées en morceaux
- 2 à 3 petites bouteilles de sauce tomate (de 420 g) non assaisonnée
- 2 grosses giclées d'huile d'olive
- ¼ de gousse d'ail, pressée
- Origan frais
- Basilic séché
- Sel, poivre

Pâte

1. Emiettez la levure et mélangez-la bien à la farine et au sel.
2. Ajoutez l'huile d'olive et pétrissez le mélange de farine.
3. Ajoutez peu à peu de l'eau tiède en continuant de pétrir, jusqu'à ce que la pâte ait la consistance souhaitée.
4. Pétrissez bien la pâte pendant au moins 5 minutes. J'utilise généralement la machine.

5. Lorsque la pâte est moelleuse et élastique, mettez-la dans une jatte recouverte d'un linge pendant au moins une heure et demie jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
6. Etalez ensuite la pâte, posez-la sur la plaque huilée et enfarinée.

Garniture

1. Versez la sauce tomate dans une jatte et mélangez-la avec le sel, le poivre, le basilic, l'origan et l'ail.
2. Répartissez la sauce tomate sur la pâte, garnissez avec la mozzarella et les morceaux de lukanighe.
3. Préchauffer le four à 220 °C, puis glisser la pizza dans la deuxième rainure du bas et cuire pendant 15-20 minutes. (suivant l'épaisseur de la pâte).

Le temps de préparation pour la pizza est d'environ 2 heures, y compris temps de repos et de cuisson.

Casadei Armonia Rosso Toscana IGT >

Italie, Toscane