

Buono e conveniente: pizza con luganighe per CHF 11.50



È buonissima e costa poco: questa pizza con le luganighe per quattro persone per meno di 12 franchi è superconveniente!

Würstel sulla pizza? Di norma è un «no go», ma in questo caso, è assolutamente da consigliare. Le luganighe sono una specialità di salsiccia ticinese, buone sia grigliate sia addirittura nell'hamburger.

Mia madre prima schiacciava fuori il contenuto delle luganighe dal loro budello – scusate – e lo metteva sulla pizza... mmh che bontà! Provate a utilizzarle come descritto. I miei ospiti ne sono entusiasti!

Pasta

- 500 g di farina (per pizza)
- ½ dado di lievito fresco
- 1 cucchiaio e un quarto di sale
- 3 cucchiai di olio di oliva
- 1 caraffa piena di acqua tiepida

Farcitura

- 2 luganighe
- 2-3 mozzarelle da 150 g cad., tagliate a pezzetti
- 2-3 bottigliette di polpa di pomodoro (da 420 g), senza condimento
- 2 gocci abbondanti di olio di oliva
- ¼ di spicchio d'aglio, pressato
- Origano fresco
- Basilico essiccato
- Sale, pepe

Pasta

1. Sbriciolare i cubetti di lievito e mescolarli bene con la farina e il sale.
2. Aggiungere l'olio di oliva e mescolarlo al composto di farina.
3. Aggiungere acqua tiepida e impastare fino a ottenere la consistenza desiderata.
4. Impastare con molta cura almeno per 5 minuti – lo lavoro principalmente con il robot da cucina.
5. Quando l'impasto sarà diventato tenero e liscio, coprirlo per almeno un'ora e mezza e lasciarlo lievitare almeno del

doppio.

6. Poi spianare la pasta e metterla in una teglia, in cui avete distribuito olio d'oliva e l'avete cosparsa di farina.

Farcitura

1. Mettere la polpa di pomodoro in una terrina vuota e aggiungervi sale, pepe, basilico, origano e aglio.
2. Distribuire il tutto sulla pasta spianata e aggiungervi la mozzarella e le luganighe.
3. Preriscaldare il forno a 220°, cuocere la pizza nella seconda scanalatura inferiore per 15-20 minuti. (secondo lo spessore della pasta).

Il tempo di preparazione della pizza è di circa 2 ore, inclusi i tempi di riposo e cottura.

Casadei Armonia Rosso Toscana IGT >

Italia, Toscana