

Festo, Prodotto, Luogo, N

-  [Filiati](#)
- [Orario di apertura, Indirizzo](#)
-  [Lista della spesa](#)
- [Mostra elenco](#)

X



- **M**
[Gestisci il Migros Account](#)

-  [Logout](#)

M
Accedi

X



- **M**
[Gestisci il Migros Account](#)

-  [Logout](#)

|

- [Home](#)
- [Azioni](#)
- [Assortimento](#)
- [Shop Vini](#)
- [Sostenibilità](#)
- [Su di noi](#)
- [Servizi](#)

Menu |

- [Panoramica](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Frutta & verdura](#)
- [Prodotti IP-SUISSE](#)
- [Vino e champagne](#)
- [Superalcolici](#)
- [Sigari](#)
- [Hit del tabacco](#)

- [Standard di qualità](#)
- [I risultati del test](#)
- [Label](#)
- [Scorte d'emergenza](#)
- [Denner Guida dei vini](#)

Fondue & Raclette

Fondue & Raclette

[Niente rende l'autunno più accogliente di una bella raclette o di una cremosa fonduta.](#)

Hit del tabacco

Hit del tabacco

[Da Denner trovate un'ampia scelta di prodotti del tabacco.](#)

- [Tutto per il futuro](#)
- [L'impegno di IP-SUISSE](#)

- [Rapporto di Sostenibilità](#)
- [goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

L'impegno di IP-SUISSE

L'impegno di IP-SUISSE

[Sono finiti i tempi in cui nel discount andava bene quanto di più economico ci fosse.](#)

Rapporto di Sostenibilità

Rapporto di Sostenibilità

[Il Rapporto di Sostenibilità 2023 è pronto qui per il download](#)

- [Indipendente con Denner](#)
- [Jobs da Denner](#)

- [Pubblicità attuale](#)
- [In merito a Denner](#)
- [Denner cerca nuovi locali](#)

Pubblicità attuale

[Pubblicità attuale](#)
[Porta a casa di più](#)
[In merito a Denner](#)

[In merito a Denner](#)
[Il terzo rivenditore di generi alimentari della Svizzera in sintesi.](#)

- [Servizio clienti Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Le ricette di NOAH Bachofen](#)

- [Abbonatevi al Settimanale Denner](#)
- [Denner App](#)
- [Avviso azione](#)
- [Cruciverba](#)
- [Carte regalo](#)
- [Media](#)
- [Lista della spesa](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Dichiarazione sulla protezione dei dati](#)

[Le ricette di NOAH Bachofen](#)

[Le ricette di NOAH Bachofen](#)

[Lasagne al forno](#)

[Cruciverba](#)

[Cruciverba](#)

[Vince una carte regalo Denner del valore di CHF 1000.-.](#)



- [Home](#)
- [Azioni](#)
- [Assortimento](#)
- [Shop Vini](#)
- [Sostenibilità](#)
- [Su di noi](#)
- [Servizi](#)

Assortimento

- [Panoramica](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Frutta & verdura](#)
- [Prodotti IP-SUISSE](#)
- [Vino e champagne](#)
- [Superalcolici](#)
- [Sigari](#)
- [Hit del tabacco](#)

- [Standard di qualità](#)
- [I risultati del test](#)
- [Label](#)
- [Scorte d'emergenza](#)
- [Denner Guida dei vini](#)

Sostenibilità

- [Tutto per il futuro](#)
- [L'impegno di IP-SUISSE](#)

- [Rapporto di Sostenibilità](#)
- [goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Su di noi



- [Indipendente con Denner](#)
- [Jobs da Denner](#)

- [Pubblicità attuale](#)
- [In merito a Denner](#)
- [Denner cerca nuovi locali](#)

Servizi

- [Servizio clienti Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Le ricette di NOAH Bachofen](#)

- [Abbonatevi al Settimanale Denner](#)
- [Denner App](#)
- [Avviso azione](#)
- [Cruciverba](#)
- [Carte regalo](#)
- [Media](#)
- [Lista della spesa](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Dichiarazione sulla protezione dei dati](#)

-  [Filiali](#)
- [Orario di apertura, Indirizzo](#)
-  [Lista della spesa](#)
- [Mostra elenco](#)

[\[it\]](#)

1. [Servizi](#)
2. [Pizza fatta in casa](#)

3 10.04.2017

Un menu per la famiglia, buono e conveniente: pizza fatta in casa per soli CHF 11.50!

Portata principale Buono e conveniente + Ricette Colazione Aperitivo & Antipasti Dolci Vegan Grigliate



Quando mia suocera Pina estrae dal forno la sua celeberrima pizza, tutti i membri della famiglia si radunano in un batter d'occhio intorno alla tavola; non c'è da meravigliarsene, dato che prepara la migliore Margherita fatta in casa che io abbia mai assaggiato...

Ma, anche in questo caso, come per tutte le ricette ereditate da mamme, pur seguendo alla lettera tutte le indicazioni di Pina, la mia pizza non è mai al 100% come la sua.

La nostra nuova rubrica «Buono e conveniente» presenta ricette che per 4 persone vengono a costare meno di CHF 3.50 a testa. Questa Margherita si può farcire con quel che più vi piace - dai peperoni al caviale. Il prezzo può quindi variare anche di molto, ma comunque il budget della ricetta base è tale da permetterci di abbinare alla pizza anche un'insalata.

Buon appetito!

Ingredienti per l'impasto

- 1000 g di farina
- 1 cubetto di lievito fresco
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- Acqua tiepida
- 2,5 cucchiaini di sale

Ingredienti farcitura

- 1 passata di pomodoro nella bottiglia di vetro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 4 mozzarelle rotonde da 150 g
- ½ spicchio d'aglio
- Origano e basilico freschi, altrimenti secchi
- Sale, pepe

... e tutto quanto piace sulla propria pizza

Preparazione

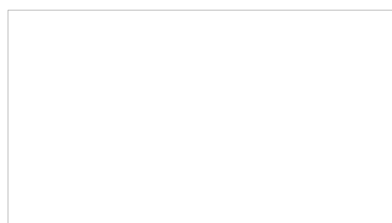
1. Mescolare la farina, il lievito fresco e il sale in una terrina, aggiungere l'olio d'oliva e amalgamarlo con gli ingredienti secchi.
2. Preparare un bicchierone di acqua tiepida e aggiungerla a filo al composto impastando man mano con le mani. Lavorare l'impasto fino ad ottenere una massa compatta e leggermente appiccicosa.
3. Trasferire l'impasto su un piano e lavorarlo energicamente fino a che non risulterà liscio ed elastico (possono volerci anche 10-15 minuti; si può naturalmente utilizzare anche un'impastatrice).
4. Una volta finito l'impasto, rimetterlo nella terrina, coprirlo con un canovaccio umido e lasciarlo lievitare in un luogo tiepido e asciutto.
5. Mediamente l'impasto dovrebbe impiegare ca. 1½-2 ore a raddoppiare di volume.
6. Nel frattempo mescolare in una ciotola la passata di pomodoro con l'olio d'oliva, il sale, il pepe, l'origano e il basilico, schiacciare il mezzo spicchio d'aglio e insaporire la salsa a piacimento.
7. Con le mani sfilacciare la mozzarella o tagliarla a pezzetti e preparare tutti gli altri ingredienti per la farcitura.
8. Trascorso il tempo di lievitazione, stendere l'impasto sottile su una piastra foderata di carta da forno e lasciare un bordo abbastanza alto, in modo tale che il liquido non possa fuoriuscire. Se si avanza dell'impasto, lo si può congelare e utilizzare in un secondo tempo.
9. Ricoprire l'impasto con la salsa di pomodoro, distribuirvi sopra la mozzarella.
10. Preriscaldare il forno a 220 °C, dopodiché infornare la pizza nella parte inferiore del forno per 15-20 minuti, a seconda dello spessore dell'impasto.

[PDF herunterladen](#)

Filter

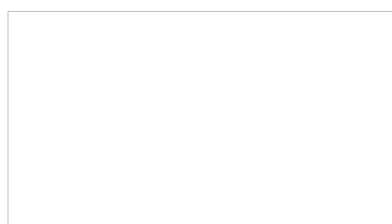
Portata principale Buono e conveniente

Articoli collegati



Portata principale | 17.12.2024

[Filetto di zucca alla Wellington con due tipi di funghi](#)



Portata principale | 26.11.2024

[Salmone con crema di formaggio alle erbe su risotto alle erbe e limone](#)

Portata principale | 18.11.2024

[Pljeskavica con ajvar](#)

Articoli più recenti



Aperitivo & Antipasti | 24.12.2024

[Stella di pasta sfoglia con prosciutto cotto e formaggio cremoso](#)



Portata principale | 17.12.2024

[Filetto di zucca alla Wellington con due tipi di funghi](#)



Aperitivo & Antipasti | 10.12.2024

[Vin brulé bianco con mele](#)

Newsletter

Con la newsletter di Denner si rimane sempre aggiornati. Si iscriva adesso!

Lista della spesa

Crei la sua lista della spesa e la condivida con gli amici.

[Alla lista della spesa](#) Creare una nuova lista della spesa

La filiale Denner vicino a lei



]

Acquisti

- [Azioni](#)
- [Assortimento](#)
- [Vini](#)
- [Lista della spesa](#)
- [Avviso azione](#)
- [Newsletter](#)
- [Knaller des Monats](#)

Aiuto e contatto

- [Servizio clienti](#)
- [Formulario di contatto](#)

Filiali

- [Tutte le filiali](#)

Note legali

- [Dichiarazione sulla protezione dei dati](#)
- [Avvertenze legali](#)
- [Impressum](#)

Concorso

- [Cruciverba](#)
- [Sudoku](#)

Imprese

- [Chi siamo](#)
- [Sostenibilità](#)
- [Media](#)

Denner App



Ci segua su social media

Facebook facebook.com/denner.ch
Instagram instagram.com/denner_schweiz
YouTube youtube.com/c/DennerTicino
LinkedIn linkedin.com/company/denner-ag
tiktok www.tiktok.com/@denner_ch

- [De](#)
- [Fr](#)
- [It](#)

