

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



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!

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

- 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

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.