



Italian Pizza Party - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)

pizza - cipolline - mozzarella - rucola

Ingredienti: farina 00, acqua lievito di birra, sale, un cucchiaino di olio, salsa di pomodoro, rucola, cipolline in agrodolce, mozzarella di bufala

Lavorate la farina con l'acqua, il lievito, l'olio, una presa di sale. Riprendete dopo due ore e rilavorate la pasta, ripetere l'operazione tre volte ogni due ore circa.

Stendete una sottile sfoglia di pasta di circa 40 cm di diametro. Preparate una salsina olio, pomodoro e basilico e una salsina con rucola lessata strizzata e passata al mixer con olio e sale.

Al centro della pizza disponete una striscia di cipolline affetate, sopra le quali disporrete la mozzarella da un lato, la salsa alla rucola con sopra poche foglie di rucola fresche e dall'altro lato della pizza la salsa al pomodoro con sopra fettine di pomodoro.

Infornate qualche minuto in forno caldissimo.

