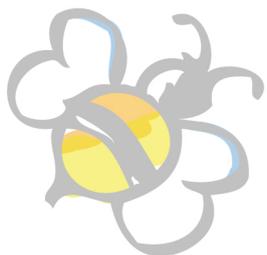




Pizza porri e pancetta - [Visualizza sul sito di silvia](#)



eCucinando.it



affettato - burro - lievito

Ingredienti:

500 gr. di farina 00
4 grossi porri
100 gr. di pancetta stesa, tagliata a fettine
40 gr. di burro
40 gr. di Emmental
1 cubetto lievito di birra fresco
5 cucchiaini di olio d'oliva
250 gr. di acqua
Fagioli secchi.

Procedimento:

Formate una fontana con la farina su un piano di lavoro e versatevi in mezzo 3 cucchiaini di olio, fate sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, aggiungetevi il sale e versatelo al centro della fontana, poco liquido alla volta, impastando.

Lavorate energicamente fino ad ottenere con l'impasto una palla, copritela con un canovaccio e lasciate lievitare in luogo tiepido per circa 2 ore.

(Ho impastato con la MdP, ho avvolto poi l'impasto in carta forno e ho chiuso tutto in un sacchetto di plastica che ho messo in forno con la sola lucina accesa: in un'ora era lievitato)

Mondate i porri, eliminate la foglia esterna, lavateli, sgrondateli, tagliateli a fettine per lungo e fateli rosolare in una padella con il burro, salandoli leggermente:

(io li ho fatti prima passare già tagliati, nella pentolina per la cottura al vapore, nel MO, 5 minuti alla mx potenza)

Tagliate la pancetta a listarelle ed unitela ai porri.

Stendete la pasta preparata sul piano di lavoro infarinato fino a ricavarne un disco di circa 3 dita più largo della teglia, poi rivestite la teglia lasciando sbordare la pasta in modo regolare da tutti i lati.

Tagliate la pasta che sborda in modo da formare una frangia e spennellatela con l'olio rimasto, ricoprite l'interno con carta forno, versatevi i fagioli secchi e fate cuocere in forno 15' a 190° (Ho preriscaldato il forno e ho usato la funzione ventilato)

Estraete la pizza dal forno, eliminate i fagioli e la carta e riempite la pizza con i porri alla pancetta.

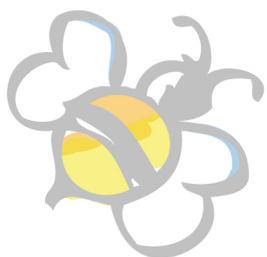
Spolverizzate la superficie della pizza con l'Emmental grattugiato o ridotto a scaglette e rimettee in forno per 15 minuti, poi servite.

(ho spolverizzato metà pizza con l'Emmental e l'altra metà con caciotta dell'Amiata)

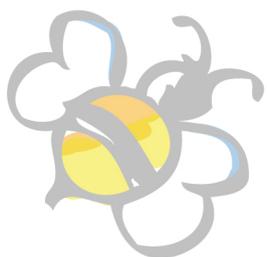
Da cucinasette



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it