Tre gusti di pizza

Categoria : LA FRITTATA
Pubblicato da Stefano Amendola in 20/2/2012

Con le verdure, con il formaggio o con l'affettato? La pizza è una delizia che ti consente di sbizzarrirti come vuoi. Ecco tre ricette speciali per gustarla ancora di più.

Chi dice pizza dice gusto, amici, famiglia, divertimento!

Quale piatto migliore, infatti, per mettere in tavola le persone a cui si vuole bene non c’è niente di meglio che una buona pizza. E allora perché non sperimentare gusti diversi in modo da solleticare il palato di tutti e la vostra fantasia in cucina? Ecco tre modi di dire pizza dal più classico al più creativo.

Una variante della margherita da leccarsi i baffi. Preparate un trito con molto prezzemolo fresco, uno spicchio d’aglio, olio, sale e peperoncino (quest’ultimo a vostro piacimento) . Stendere sulla pizza il pomodoro fresco (fatto in casa o, alternativamente, la polpa di pomodoro in barattolo) aggiungete il trito, e la mozzarella tritata finemente (attenzione: è importante che l’intera superficie sia coperta nella stessa maniera!). Quando la pizza è cotta estraetela dal forno e completate il tutto con una spolverata di grana grattugiato che si scioglierà all’istante.

Per vegetariani e buongustai. Grigliate cinque fettine di melanzane e conditele con olio, sale, basilico e peperoncino. Disponete sulla pizza ancora bianca la mozzarella, le melanzane e (poco prima della fine della cottura) cinque fette di pomodoro rosso maturo sottili ma non troppo. Aggiungete, se necessario, due cucchiai d’olio e infornate. Lo stesso procedimento è perfetto anche sostituendo le melanzane con i peperoni o le zucchine.

Per amanti dei sapori forti e decisi. In una padella cuocete una porzione di funghi con uno spicchio d’aglio, sale ed olio. Sulla pizza ancora bianca disponete i funghi, e la mozzarella. Poco prima della fine della cottura aggiungete il prosciutto di Parma e alcuni fiocchetti di brie.