

Ricetta: Pizza broccoli e salsicce

Autore: WWW.MISYA.INFO

Dosi per : 4 persone

Tempo di cottura : 20 min

Tempo di preparazione : 1 ora



Ormai ho preso una fissa per la coppia broccoli e salsicce e li metterei ovunque. Lo scorso week end infatti ho preparato la pizza broccoli e salsicce, una delle migliori pizze mai assaggiate. Mi scuso per non aver risposto ai vostri messaggi questa settimana, ma a lavoro non ho più un attimo libero e la sera sono troppo stanca per accendere il pc, ma come vedete non vi lascio mai senza una nuova ricetta. Questa ricetta della pizza broccoli e salsicce potrà tornarvi utile questo week end sperando che sia per tutti un fine settimana senza pioggia e all'insegna del buon cibo e del relax. Baci a chi passa di qui e a lunedì!

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di farina
200 ml di acqua
1/2 cucchiaino di sale
15 gr di lievito di birra
1 cucchiaino di olio
1 spicchio d'aglio
400 gr di broccoli
200 gr di salsiccia
200 gr di mozzarella
olio extravergine d'oliva
sale
pepe

Procedimento

Procedimento:

Preparare la pasta per pizze disponendo la farina a fontana con al centro l'acqua appena tiepida e il lievito

Iniziare ad impastare facendo assorbire l'acqua quindi aggiungere l'olio e il sale.

Traferire il composto su una spianatoia e lavorare la pasta per circa 20 minuti fino ad ottenere un impasto elastico ed omogeneo.

Formare con l'impasto una palla e trasferirlo su un cavovaccio ricoperto di farina, coprire e lasciar lievitare la pasta per pizza per 3 ore

Nel frattempo pulire i broccoli togliendo le foglie esterne e tagliando i gambi più duri; Lavare sotto l'acqua corrente e dividere il broccolo in cimette Mettere i broccoli in una pentola con l'acqua e cuocere per 5 minuti circa dal momento dell'ebollizione, quindi scolare e mettere da parte.

In una padella fate imbiondire nell'olio uno spicchio d'aglio, quindi aggiungete le cime di broccolo e fatele insaporire per qualche minuto in padella. Aggiungere la salsiccia sbriciolata e far rosolare.

Sollevarlo lo spicchio d'aglio, sfumare i broccoli e le salsicce con un pò di vino bianco e aggiustare di sale e pepe, quindi spegnere la fiamma e tenere da parte.

Una volta lievitata, riprendete il panetto di pasta per pizze e su una spianatoia infarinata stendetela con un mattarello con uno spessore di 3mm circa

Ungere d'olio la placca da forno e poggiare la pasta per pizza. Distribuire quindi i broccoli e le salsicce

Versare un filo d'olio a crudo sulla pizza broccoli e salsicce e infornare nel forno precedentemente riscaldato.

Cuocere la pizza a 250° per 20 minuti.

Aggiungere la mozzarella tagliata a dadini quindi spegnere il forno e lasciare la pizza in forno ancora qualche minuto fino a che la mozzarella non sarà sciolta.

Tagliare la pizza broccoli e salsicce a fette e servire!