

Ricetta: Rotolo di pizza alle verdure

Author: WWW.MISYA.INFO

Per il week end vi lascio la ricetta di questo saporitissimo rotolo di pizza con le verdure. Questa è una delle varianti di rotolo ripieno che preferisco perchè la pasta grazie al condimento delle verdure, diventa morbidissima e poi con l'aggiunta della provola... una vera bontà. Se lo provate poi mi dite. Baci a tutti e buon fine settimana, a me spetta un week end di fuoco, tra valige da disfare, panni da lavare e servizi in casa... ma mi tocca ;)

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di farina

200 ml di acqua

10 gr di lievito di birra

2 cucchiaino di sale

1 cucchiaio di olio

1 cipolla

1 carota

1 melanzana

1 zuccina

1 patata

1 peperoncino

olio extravergine di oliva

250 gr di provola

Tempo di preparazione: 40 min

Tempo di cottura: 1 ora 10 min

Tempo totale: 1 ora 50 min + 3 ore di lievitazione

Procedimento:

Preparare la pasta per pizza disponendo la farina a fontana con al centro il lievito disciolto nell'acqua

Iniziare a lavorare quindi aggiungere il sale, un cucchiaio d'olio e impastare energicamente finchè la pasta non risulti liscia e elastica.

Coprire e lasciar lievitare la pizza per 2 ore o finchè non sarà raddoppiata di volume.

Nel frattempo lavate e pulite le verdure. Spuntare e tagliare a cubetti la zuccina e la melanzana, pelare e tagliare a cubetti la patata.

Far soffriggere la cipolla tagliata a velo e la carota tritata in maniera sottile insieme ad un pizzico di peperoncino

Aggiungere a cascata prima le melanzane, dopo 5 minuti le patate e fate cuocere per circa 10 minuti

Infine aggiungete le zucchine, mescolate, aggiustate di sale, coprite con un coperchio e fate cuocere a fiamma bassa per circa 20 minuti

Riprendere la pasta e stenderla su una spianatoia infarinata con uno spessore di 3/4 mm

Stendere al centro della base per pizza le verdure e la provola

Arrotolare la pizza farcita su se stessa sigillando bene i bordi.

Disporre il rotolo di pizza alle verdure su una teglia antiaderente e lasciar lievitare per un'ora

Infornare il rotolo alle verdure a 200° in forno preriscaldato e cuocere per 30 minuti circa.

Lasciar intiepidire quindi tagliare a fette e servire

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO