

Scritto da Angela Casamassima
Lunedì 28 Febbraio 2011 19:51



Parte oggi la nuova rubrica di Torittonline, dedicata all'arte culinaria. Nella sezione "4 salti in padella con.."

inseriranno

le

ricette

della nonna, le vostre creazioni utilizzando

prodotti

tipici

di

Toritto

...

Aiutaci ad arricchire questa sezione inviandoci le ricette della nonna o le tue creazioni inserendo aneddoti attinenti alla ricetta, utilizzando prodotti che la nostra terra ci offre.

4 SALTI IN PADELLA CON...NONNA SARA: PIZZA RUSTICA

Scritto da Angela Casamassima
Lunedì 28 Febbraio 2011 19:51

Potete inviarmi foto,video, curiosità, storie, racconti delle prelibatezze di Toritto...

Indirizzi sul quale inviare il materiale:

angelacasamassima@hotmail.it

o direttamente alla redazione di torittonline.it (redazione@torittonline.it), indicando nell'oggetto:

4 salti in padella con...

4 SALTI IN PADELLA CON...NONNA SARA: PIZZA RUSTICA

Scritto da Angela Casamassima
Lunedì 28 Febbraio 2011 19:51

4 salti in padella con...NONNA SARA

Ciao a tutta la redazione è bello vedere ragazzi che si mettono all'opera per raccontare il nostro paese in ogni sfaccettatura. Vi invio grazie all'aiuto del mio caro nipotino Antonio una ricetta che piacerà sicuramente a tutti i vostri lettori. Io solitamente amo cucinare delle cose al forno con le mie monelle come la PIZZA RUSTICA che è davvero ideale poichè semplice da fare e poi la questione della lievitazione vi consente di lasciare i bimbi in attesa,il che li renderà degli angioletti. Non vi sto poi a raccontare la felicità quando si passa a lavorare l' impasto,è davvero divertente e poi si può lasciare libera la creatività...



PIZZA RUSTICA

Ingredienti:

- 200g di farina
- 50g di burro
- 1 cucchiaino raso di zucchero
- 2 uova
- 1 lievito di birra
- Noce moscata
- Pepe
- Sale q.b.

Procedimento:

Per la pasta:

stemperate il lievito di birra in una scodella di acqua tiepida, cui è stato aggiunto un cucchiaino di zucchero fino a quando non avrà creato una schiuma abbondante.

Sbattete le uova in una terrina larga insieme al lievito preparato, la farina setacciata ed il burro liquefatto.

Aggiustate di sale e aromatizzate con noce moscata e pepe.

Lavorate a lungo l'impasto in modo da renderlo soffice ed elastico. Imburrate ed infarinate una teglia del diametro di 24cm e stendetevi metà impasto.

Per il ripieno:

sulla pasta ben stesa distribuite i pezzetti di prosciutto e formaggio e ricoprite con la restante

4 SALTI IN PADELLA CON...NONNA SARA: PIZZA RUSTICA

Scritto da Angela Casamassima

Lunedì 28 Febbraio 2011 19:51

pasta.

Rimettete la torta ben coperta a lievitare, in un luogo tiepido per circa 2 ore, fino a quando non avrà raddoppiato il suo volume.

Spennellate la superficie con l'uovo sbattuto e passate la pizza in forno già caldo a 200°C per circa 25/30 minuti.

Servite tiepida.

(a cura di Angela Casamassima)