

Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, la pizza senza glutine. VIDEO

borghese-4-ae4f7497



PIZZA SENZA GLUTINE

Con Renato Bosco

TEMPO: 15 minuti

COSTO: Basso

DIFFICOLTA': Medio-Bassa

Ingredienti:

Per l'impasto:

550 g di farina senza glutine

450 g acqua

6 g lievito di birra

10 g sale

20 g olio extra vergine d'oliva

Per la farcitura:

Burrata e puntarella

Asparago

Ravanello

Cipollotto

Germoglio di pisello

Puntarella

Olio extra vergine d'oliva

Gocce di olio al basilico

Preparazione:

Iniziamo dall'impasto. Prendete la planetaria e versate al suo interno la farina e il lievito; aggiungete l'acqua e fate partire la planetaria a bassa velocità. Man mano la farina si incorpora all'acqua, aggiungete l'olio. A questo punto aggiungete anche il sale e aumentate la velocità e aspettate qualche minuto. Una volta raggiunta la consistenza giusta prendete un contenitore in alluminio e con l'olio extra vergine d'oliva ungete il contenitore. Prendete l'impasto e stendetelo nella teglia. Ora lasciatela lievitare per circa 2 ore. Dopo averla lasciata riposare prendete il refrattario e mettetelo in forno a 250°C. Infornate per 5-7 minuti e procedete con gli ingredienti della farcitura. Prendete una ciotola, un coltello e un pela patate. Tagliate le puntarelle e prendetene solo il cuore, dopo di che mettetele nella ciotola. La stessa cosa fate anche per il cipollotto, tagliate il cuore a rondelle, e mettetelo nella ciotola assieme ai rapanelli. Infine prendete gli asparagi, spelateli della parte più esterna e tagliateli molto sottili mettendo da parte le punte. Unite gli asparagi al resto delle verdure nella ciotola e mescolate il tutto con olio e sale. A questo punto la pizza è pronta. Estratela dal forno e adagiatela in un piatto; prendete la burrata e spargetela sull'impasto. Andate a completare la pizza con l'insalata preparata precedentemente. Infine prendete i germogli di piselli e finite il tutto con un filo d'olio extra vergine d'oliva. La pizza è pronta!

[La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno