Giornata mondiale della pizza, 5 ricette al gorgonzola Dop

20230116112708pizzaday-51880ab9

Il 17 gennaio di ogni anno si celebra la **GIORNATA MONDIALE DELLA PIZZA**. Ma perché proprio questa data? E' stata scelta perché il 17 gennaio si festeggia **Sant'Antonio Abate**, protettore del fuoco e, di conseguenza, celebrato dai pizzaioli come santo protettore.

Nata nel Regno di Napoli intorno al '500, la pizza rimane la pietanza popolare e lo street-food per eccellenza, nella versione al taglio, ma sta vivendo oggi un nuovo prestigio grazie allo sviluppo di tecniche, stili e abbinamenti sempre nuovi. Dopo aver creato l'impasto, ci si può, infatti, sbizzarrire con la fantasia utilizzando gli ingredienti classici o quelli legati alla stagione. Quel che è certo è che, praticamente in ogni pizzeria, non manca mai almeno una pizza con il Gorgonzola.

Di seguito 5 esempi, di pizza e di focaccia, proposti dal Consorzio Gorgonzola Dop.

Pizza Bianca Gourmet con Gorgonzola Dop

Ingredienti per 1 pizza

1 pallina d'impasto per pizza

100 g di Gorgonzola Dop dolce

4 cime di Broccolo

Nocciole

40 g di Speck

Melograno

Olio extravergine d'oliva

Sale

Pepe nero

1 spicchio d'aglio

Preparazione

Mondate il broccolo e ricavate delle cimette.

Sbollentatele 10 minuti in abbondante acqua salata e poi trasferitele in padella con un filo d’olio evo e uno spicchio d’aglio.

Fate rosolare i broccoli a fuoco medio per 10 minuti, aggiustate di sale e pepe e tenete da parte.

Stendete l’impasto per pizza su una teglia, unite un filo d’olio e unite metà del gorgonzola dolce a fiocchi, le cimette di broccolo e le fette di speck.

Infornate a 240° in forno statico finché la crosta della pizza non sarà dorata.

Guarnite la pizza bianca con le nocciole tritate, il melograno, del pepe nero e il restante Gorgonzola dolce a fiocchi.

Pizza con Gorgonzola Dop, cipolle rosse e pomodorini

Ingredienti

200 g di Gorgonzola Dop piccante

250 g di Pasta per pizza

50 g di Mozzarella

150 g di Cipolla di Tropea

3 cucchiai d'Olio extravergine d'oliva

100 g di Pomodorini

50 g di Salsa di pomodoro

Sale

Pepe

Preparazione

Preriscaldare il forno a 210°.

Tagliare le cipolle a rondelle sottili e i pomodorini a fettine. Imbiondire la cipolla in padella con un cucchiaio di olio, sale e pepe, aggiungere i pomodorini e cuocere per circa 3 minuti a fuoco medio.

Stendere la pasta della pizza in una teglia precedentemente oliata, distribuire un cucchiaio di salsa di pomodoro, aggiungere le cipolle e i pomodorini lasciando circa 2 cm per il bordo.

Spargere la mozzarella e il Gorgonzola tagliati a dadini, aggiungere il pepe ed infornare per circa 15 minuti nel forno già caldo.

Servire la pizza calda.

Pizza rossa con salamino Gorgonzola Dop rucola e peperoncino

Ingredienti

80 gr di Gorgonzola Dop

1 pallina d’impasto per pizza

50 gr di salsa di pomodoro

50 gr di salamino piccante a fette sottili

rucola qb

peperoncino

olio evo

pepe

Preparazione

Stendete l’impasto per pizza su una teglia rotonda precedentemente oliata e fatela aderire fino ai bordi.

Versate la salsa di pomodoro e stendetela bene lasciando il bordo bianco.

Disponete il Gorgonzola sulla pizza, le fette di salamino e il peperoncino.

Condite con un filo d’olio evo ed una macinata di pepe.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 240° finché la crosta della pizza non sarà dorata.

Servite subito la pizza guarnendola con della rucola fresca ed un filo d’olio evo.

Focaccia al Gorgonzola Dop

DOSI PER 4 PERSONE

Gorgonzola Dop dolce, un cucchiaio

Farina bianca 200gr

Noci, una manciata

Burro, una noce

Lievito in polvere, mezza bustina

Sale e pepe quanto basta

DIFFICOLTÁ: FACILE

PREPARAZIONE 10 min

vino consigliato: Valpolicella

Preparazione

Prendete una terrina e iniziate a lavorare all’interno la farina e il burro sciolto. Aggiungete al vostro impasto un poco di latte (che servirà solo a rendere un po’ più morbido e malleabile l’impasto), il

lievito, il sale e il pepe.

Prendete un piatto e mettetelo a scaldare per 5 minuti nel microonde. Riponetevi all'interno la pasta che avete appena preparato stendendola molto bene.

Coprite il tutto con gorgonzola a pezzettini e con le noci tritate grossolanamente.

Aggiustate di sale e pepe e mettete a cuocere per altri 7 minuti.

Quando la cottura sarà ultimata, lasciate la vostra focaccia nel forno spento per un paio di minuti.

Gustate subito, appena tolta dal forno.

Focaccia con Gorgonzola Dop olive taggiasche rosmarino e tonno

Ingredienti

120 gr di Gorgonzola Dop

1 pallina d'impasto per pizza

rosmarino

8 pomodorini gialli

olive taggiasche

80 gr di filetti di tonno sott'olio

pepe

olio evo

sale

Preparazione
Stendete l'impasto per pizza su una teglia precedentemente oliata ed allargatela con le dita. Unite un filo d'olio evo, il sale ed il rosmarino.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti. Ritirate la focaccia e fatela intiepidire. Guarnitela con il Gorgonzola DOP, le olive taggiasche, i pomodorini gialli ed i filetti di tonno.