



Pizza ai porcini

[Del 20/12/2005 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pizze](#)]

Ingredienti: impasto base, caciotta fresca tagliata a cubetti, funghi porcini secchi o freschi, prezzemolo, olio d'oliva - sale.

Se sono secchi farli rinvenire un ora in acqua fredda e poi lavarli; cuocerli poi trifolati. Stendere la pasta in forma rettangolare o tonda e dello spessore desiderato; infarinare molto leggermente la teglia da forno e adagiarvi sopra la pasta; salare, oliare, distribuire i cubetti di caciotta, mettere i porcini, aggiungere prezzemolo tritato e infornare a 350 gradi o in ogni caso alla massima temperatura possibile per il vostro forno (minimo 280); già dopo qualche minuto controllare la pizza sollevandola con una paletta per vedere se sotto è cotta; più è alta la temperatura e più spesso dovrete controllarla.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]