

Pizza con funghi ricotta e olive

[Del 05/10/2007 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pizze](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 4 pomodori, 1 cucchiaino di zucchero, 7 g di lievito in polvere o 15 di lievito fresco, 125 ml di latte scremato, 220 g di farina, 2 cucchiai di olio di oliva, 2 spicchi di aglio, 1 cipolla, 750 g di funghi, 250 g di ricotta, 2 cucchiai di olive nere, qualche foglia di basilico fresco.

Scalda il forno a 210°. Metti i pomodori in una teglia rivestita di carta da forno, spolverizza con sale, pepe e mezzo cucchiaino di zucchero, poi inforna per 20 minuti, finchè non iniziano a seccarsi. Mescola il lievito, lo zucchero rimanente e 3 cucchiai di acqua tiepida. Mescola finchè il lievito non si è ben sciolto. Copri e lascia riposare fino a quando il composto non assume una consistenza cremosa. Scalda il latte. Metti la farina in una terrina, poi aggiungi il latte e il lievito. Mescola il tutto finchè non si ammorbidisce, poi metti la pasta su un tagliere infarinato e impasta per 5 minuti. Lascia riposare al coperto in una terrina leggermente unta per 40 minuti, finchè il suo volume non è raddoppiato. Scalda l'olio in una padella e rosola l'aglio e la cipolla. Aggiungi i funghi e mescola finchè l'acqua di vegetazione non è del tutto evaporata. Fai raffreddare. Metti la pasta sul tagliere infarinato, tira la pasta in un disco di 36 cm di diametro e mettila su una teglia da forno. Spalma sopra la ricotta, lasciando libero un pò di bordo che dovrà poi essere arrotolato. Metti poi i funghi lasciando libero il centro per i pomodori e le olive. Arrotola ed infarina il bordo, metti in forno per 25 minuti, finchè non è dorata. Guarnisci con le foglie di basilico lavate ed asciugate.

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