

CANNAMELA

Pizzette capresi e scarola e olive



Ingredienti

- Ingredienti pasta:
- 250g farina
- 15g lievito di birra
- 3g sale
- 150g acqua (circa)
- Farcia caprese:
- 130g pomodori a fette
- 120g mozzarella sgocciolata a fette
- 2 cucchiaini origano in foglie CANNAMELA
- Farcia scarola e olive
- 200g scarola
- 50g olive nere
- 100g mozzarella
- Inoltre:
- 20g olio extravergine di oliva
- qb sale



Porzioni
10 persone



Portata
Antipasto



Tempo
40 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno,
In padella



Kcal per
persona
175*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Pasta: sciogliere il lievito in 100 g di acqua tiepida.

- 2 Impastare la farina unendo il lievito sciolto e circa 50 g di acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido (salare alla fine della lavorazione).
- 3 Coprire la pasta con un canovaccio e fare lievitare fino al raddoppio del volume (2 ore circa).
- 4 Rimpastare la pasta e dividerla in 10 porzioni di circa 40 g.
- 5 Stendere le pizzette e lasciarle lievitare per 20 minuti.
- 6 Pizzette capresi: infornare 5 pizzette a 190° per 25 minuti, poi sfornare e farcire subito con il pomodoro e la mozzarella a fettine.
- 7 Condire con un filo d'olio, sale e un cucchiaino di origano in foglie CANNAMELA.
- 8 Pizzette scarola e olive: sulle restanti 5 pizzette distribuire la scarola spezzettata e saltata in padella con 1 cucchiaio di olio e un pizzico di sale.
- 9 Aggiungere la mozzarella tritata e le olive. Spolverizzare con l'origano in foglie CANNAMELA rimasto e infornare a 190° per 25 minuti.