

PIZZE E TORTE RUSTICHE

A regola d'arte per pane e pizza

Sbriciolate un panetto da 25g di lievito di birra in una ciotola.

Stemperatelo con due cucchiaini di farina e l'acqua tiepida (non calda: impedirebbe la lievitazione) necessaria per ottenere un impasto di media consistenza: coprite la ciotola e lasciate lievitare in luogo tiepido finché il composto sarà raddoppiato di volume (circa mezz'ora).

Mettete 450 g di farina a fontana in una terrina, versate nel centro due cucchiaini d'olio, sale e, poco per volta, l'acqua necessaria per ottenere un impasto non troppo sodo.

Impastate, poi aggiungete il composto lievitato e lavorate fino ad ottenere una pasta omogenea, liscia e che non si attacca più alle mani. Trasferitela su un piano di lavoro infarinato e lavoratela a lungo energicamente, stendendola e raccogliendola più volte con le mani.

Con la pasta formate una palla, ponetela in una terrina infarinata, incidetela a croce, copritela e lasciatela lievitare per circa un'ora in luogo tiepido e al riparo da correnti.

Lavorate brevemente la pasta e poi utilizzatela secondo la ricetta: per la pizza stendetela con il mattarello; per il pane a cassetta datela una forma oblunga, inseritela nello stampo, fate lievitare coperto ancora per un'ora circa e passate in forno a 220° per circa 20-25 minuti.

Brioche rustica

Farina gr. 500, burro gr.100, uova 4, 1 manciata parmigiano grattugiato, 1 cubetto di lievito, 1-2 tazzine di latte, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di sale, provola gr. 300, salame gr. 100, prosciutto cotto o mortadella gr 100.

Infornare a forno freddo a 180-200 gradi per 40 minuti.

Calzoni con le uova.

Kg. 2 di pasta da pane, olio d'oliva, Per il ripieno: 300 gr. di ricotta, 500 gr. d'erbe o lattuga, olio d'oliva, olive nere, sale, peperoncino, 4 uova (per otto persone). Tempo di preparazione: un'ora.

Mondate e lavate con cura le verdure, lessatele in acqua salata, tritatele finemente, poi impastatele in una terrina con la ricotta, le olive snocciolate, e tagliate a pezzetti, il peperoncino e un po' d'olio d'oliva per legare. Rassodate le uova, sgusciatele e tagliatele in due nel senso della lunghezza. Tirate la pasta con il mattarello e dividetela in 4 dischi d'uguali dimensioni. Su metà d'ogni disco disponete un primo strato sottile d'impasto d'erbe e ricotta, poi due mezze uova, infine un altro strato del composto. Ripiegate la pasta, sigillate i bordi e passate in forno in una teglia ben unta.

Variante al formaggio: rassodate, raffreddate e sgusciate 4 uova. Tagliate a pezzetti gr. 100 di soppressata e a scaglie gr. 150 di caciocavallo: mescolate questi ingredienti in una terrina e distribuite metà composto sui dischi di pasta. Mettete sopra le mezze uova sode (2 per disco), coprite con il resto del composto e cospargete di prezzemolo tritato. Chiudete i calzoni e passateli al forno. Servite i calzoni molto caldi, appena sfornati.

Impasto

Farina gr. 500, lievito 1 dado, sale fino 2 cucchiaini da caffè colmi, olio 1 dl., acqua ½ bicchiere, latte ½ bicchiere (tiepidi).

Oppure

Farina gr. 300, margarina 60 gr., lievito 1 dado, sale, acqua

Impastare, stendere la sfoglia, imbottire e far lievitare. Infornare dopo circa 2 ore.

Impasto con uova

225 gr. di farina, 6 uova intere, 125 gr. di burro, 250 gr. d'acqua.

Fare bollire sale e burro, inserire la farina e girare. Verrà una palla. Cuocere per 4-5 minuti. Aggiungere le uova una alla volta. Cuocere nel forno acceso un quarto d'ora prima.

Panini col salame

400 gr. di patate, 400 gr. di farina, 2 uova, 4 cucchiai d'olio, 1 cubetto di lievito di birra, sale.

Passare le patate nello schiacciapatate, lavorare con la farina, le uova, l'olio, il lievito e il sale (un pizzico). Far lievitare la pasta per 20 minuti e stenderla col mattarello. Imbottire i singoli panini con fiordilatte, salame e pasta d'acciughe. Friggere con molto olio.

Pasta sfoglia

500 g di farina 00, 500 g di burro, acqua, sale. 2 ore e mezza

Sulla spianatoia amalgamate velocemente 300 gr. di farina con 2,5 dl d'acqua in cui avrete sciolto mezzo cucchiaino di sale fine; formate un panetto di pasta morbida (unendo poca acqua se necessario), incidetelo con un taglio a croce e mettetelo per mezz'ora in frigorifero avvolto in un telo da cucina. Intanto impastate il burro ammorbidito con la rimanente farina (stessa consistenza della pasta preparata prima), dategli la forma di un panetto e ponetelo in frigorifero in carta oleata. Riprendete i 2 panetti, con il matterello stendete la pasta dandole la forma di quadrato di 15 cm di lato, sistematevi in mezzo il panetto di burro, ripiegate le punte della pasta sopra il burro come una busta, cominciate a 'dare i giri alla pasta'. Premete con il matterello sulla pasta tirandola allo spessore di circa 2 cm. Dovrete ottenere una striscia larga circa 30 cm e lunga 50. Ripiegate in 4 in modo da ottenere di nuovo un quadrato, ripetete l'operazione cambiando il verso (la parte ripiegata dovrà essere su un lato), premetela leggermente e riponetela in frigorifero per una ventina di minuti. Così avrete dato i primi due giri alla pasta. In totale dovete dare 6 o 8 giri, cioè ripetere l'operazione 3-4 volte, lasciando sempre riposare la pasta in frigo per 20 minuti ogni due giri. Trascorsi gli ultimi 20 minuti, la pasta sarà pronta per preparare: cannoncini, vol-au-vent, millefoglie, ventaglietti, sfogliatelle.

Vino consigliato: In linea generale si addicono i vini bianchi amabili e dolci. La scelta potrà dunque cadere su uno spumante, come il Moscato d'Asti, oppure su un vino frizzante, come il Pignoletto Colli Bolognesi, o infine su un vino tranquillo come il Verduzzo Dolce Colli Orientali del Friuli.

Pissaladière

Gr. 800 di pasta da pane, olio d'oliva, 6 pomodori maturi, 2 cucchiaini di concentrato di pomodori, 3 cipolle, gr. 40 di burro, rosmarino, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 2 filetti d'acciuga, olive nere. Per 6 persone – Tempo di preparazione 1 ora e un quarto.

Ricavate dalla pasta da pane una sfoglia dello spessore di mezzo centimetro e con essa foderate una tortiera unta d'olio. Pennellate la pasta di burro e lasciatela lievitare in luogo tiepido mentre preparate il ripieno. Scaldare in una padella 4 cucchiaini d'olio, unite i pomodori pelati, privati di semi e spezzettati e il concentrato di pomodoro. Diluito in acqua tiepida. Salate e cuocete la pasta su fuoco dolce finché si sarà ben raddensata. Intanto affettate le cipolle e cuocetele in gr. 30 di burro con un trito di rosmarino. Quando diventano trasparenti, toglietele dal fuoco. Cospargete la pasta, che nel frattempo avrete passato in forno, con il formaggio grattugiato. Aggiungete le cipolle e copritele con il sugo di pomodoro. Decorate la pizza con i filetti d'acciuga e le olive. Mettete la pizza in forno a 170° per mezz'ora e portate subito a tavola.

Pizza ai frutti di mare

GR. 800 di pasta da pane, gr. 500 di frutti di mare misti (vongole, cozze, scampi, gamberetti, totanetti), olio d'oliva, origano, sale, pepe, limone, prezzemolo- Per 6 persone. Tempo di preparazione un'ora.

Lavorate la pasta e ricavatene una sfoglia con la quale foderete una teglia. Bagnatela d'olio, salatela, pepatela, cospargetela d'origano e cuocetela in forno. A parte saltate in padella cozze e vongole per farle aprire. In un'altra pentola lessate gli scampi, totanetti e gamberetti. Scolateli e conditeli con sale, succo di limone e prezzemolo. Al momento di servire decorate la pizza con i frutti di mare divisi a settori.

Pizza alle zucchini

GR. 800 di pasta da pane, un chilo di zucchini, un mazzetto di prezzemolo, gr. 800 di mozzarella, olio d'oliva.. Per 6 persone. Tempo di preparazione 50 minuti.

Lavate le zucchini e tagliatele a rotelle molto sottili. Cuocetele in poco olio e cospargetele con un trito fine di prezzemolo. Stendete la sfoglia e sopra distribuite qualche fettina di mozzarella, poi ricoprite con le zucchini e, dopo aver leggermente bagnato con un filino d'olio, cuocete la pizza in forno. La pizza deve essere servita ben calda altrimenti le zucchini cambiano sapore.

Pizza arrotolata di Marilisa

Farina gr. 300, burro gr. 50, patate lesse 2 di media grandezza, uova 2, sale un cucchiaino, lievito un dado.

Imbottitura: prosciutto cotto o mortadella, galbanone, mozzarella, eventualmente due uova sode sbriciolate.

Impastare la farina con il lievito, il burro, le patate schiacciate, il sale. Infine, quando il tutto è ben amalgamato, aggiungere le uova e mettere a lievitare. Dopo circa ½ ora, rimpastare e rimettere a lievitare. A lievitazione ultimata, stendere a forma di rettangolo, farcire, arrotolare e mettere in una teglia già imburrata, dando al rotolo una forma tondeggiante. Spennellate un po' d'olio. Cuocete per 40/45 minuti a 180°.

Pizza campagnola

Per 4 persone. 300 gr. di pane raffermo di 2 giorni, 2 uova, 350 gr. di pomodori pelati, 200 gr. di mozzarella tagliata a fettine, 2 dl. di latte, 250 gr. di prosciutto cotto, 6 olive verdi snocciolate, 1 cucchiaio di capperi tritati, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 1 pizzico d'origano, olio, sale, pepe. Mettete a bagno nel latte il pane tagliato a pezzettini, strizzatelo e amalgamatevi le uova e un pizzico di sale e pepe. Mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo e consistente e stendetelo in una teglia ben unta d'olio. Distribuite sul pane i pomodori a pezzetti, i capperi, le olive tritate, il prosciutto, l'origano, il prezzemolo e un pizzico di pepe. Coprite la pizza con la mozzarella e bagnatela con qualche cucchiaio d'olio. Fate cuocere in forno a 180° per 15 minuti.

Pizza con cipolle e gorgonzola

Gr. 800 di pasta da pane, 2 cipolle, gr. 400 di ricotta, gr. 400 di gorgonzola, sale, olio. Per 6-8 persone. Tempo 30 minuti.

Raccogliete nel bicchiere del frullatore le cipolle, la ricotta e il gorgonzola. Frullate fino ad ottenere un composto cremoso che ammorbidirete con un filino d'olio. Salate leggermente. Spalmate il composto sulla sfoglia e passate in forno. Servite la pizza calda, appena sfornata. Se piace, nel composto iniziale di cipolla, ricotta e gorgonzola potete unire una testa di sedano. Potete anche sostituire l'olio con goccio di latte.

Pizza con il pesto

Gr. 800 di pasta da pane, olio d'oliva, 30 foglie di basilico, 6 spicchi d'aglio, sale grosso, 6 cucchiari di pecorino sardo, una manciata di pinoli (facoltativa). Per 6 persone. Tempo di preparazione 20 minuti.

Dalla pasta da pane ricavate una sfoglia che cuocete nel forno bagnata solo da un filino d'olio. Intanto fate il pesto, Raccogliete nel mortaio le foglie di basilico sforbiciate, l'aglio pestato e un pizzico di sale grosso. Pestate in continuazione aggiungendo il formaggio a cucchiariate e ammorbidendo la salsa con olio d'oliva. Alla fine unite i pinoli. Cospargete la pizza, appena ritirata dal forno, con il pesto, rimettetela in forno per 5 minuti e servitela subito.

Pizza con le melanzane

Gr. 800 di pasta da pane, sale grosso e fino, 8 melanzane, gr. 600 di pomodori, gr. 800 di mozzarella, origano, pepe, olio d'olivo. Per 6-8 persone. Tempo di preparazione 30 minuti + il periodo di riposo.

Tagliate le melanzane a cubetti senza sbuciarle e fatele riposare per due ore coperte da sale grosso. Poi lavate i cubetti e frigeteli in abbondante olio bollente. A mano a mano che vengono pronti scolateli e fateli riposare brevemente su un foglio assorbente. Alla fine salateli. Stendete la sfoglia, copritela con la polpa dei pomodori passati al setaccio e sopra disponete i cubetti di melanzane e fettine di mozzarella. Cospargete con pepe e abbondante origano e bagnate con un filino d'olio. Cuocete la pizza in forno. Servite la pizza fumante. Potete variare con l'aggiunta finale di qualche oliva.

Oppure:

Per 4 persone. 1 dose di pasta per pane, 2 melanzane, 4 cucchiari di salsa di pomodoro, 1 mozzarella tagliata a fettine, 50 gr. d'olive verdi snocciolate, 50 gr. di farina, 1 pizzico d'origano, ½ dl. d'olio d'oliva, abbondante olio per friggere, sale e pepe.

Lavate le melanzane, spuntatele, affettatele, mettele su di un piatto, salatele e lasciatele riposare fino a quando avranno fatto l'acqua. Asciugatele e infarinatele leggermente. Fatele friggere in abbondante olio caldo, sgocciolatele su di una carta assorbente e salatele. Stendete la pasta in una teglia unta d'olio, copritela con due cucchiaini di salsa di pomodoro e le fette di melanzane, aggiungete la rimanente salsa di pomodoro, le olive e le fettine di mozzarella. Cospargete con l'origano, il pepe e l'olio rimasto. Fate cuocere in forno a 250° per 45 minuti.

Pizza del contadino

Per 4 persone. 1 dose di pasta da pane, 2 bocconcini di mozzarella tagliata a fettine, 2 sottilette tagliate a pezzetti, 4 filetti d'acciuga, 2 cipolle tagliate a fettine, 4 cucchiaini di salsa di pomodoro, 4 cucchiaini d'olio, 20 gr. di burro, sale e pepe.

Fate soffriggere per 10 minuti le cipolle con il burro senza che prendano colore, pepate. Stendete in una teglia unta d'olio la pasta in uno strato sottile, schiacciandola con la punta delle dita. Distribuitevi sopra la mozzarella, le sottilette, le acciughe e le cipolle cotte. Fate cuocere in forno a 250° per 30 minuti. Versate sulla pizza la salsa di pomodoro e rimettete in forno per altri 10 minuti. Servitela calda.

Pizza di carciofi

Gr. 800 di pasta da pane, un limone, 4 carciofi, una cipolla, olio, un cucchiaino di pepe in grani, un cucchiaino di chiodi di garofano, sale, 2 filetti d'acciuga, un trito di prezzemolo (facoltativo), burro. Tempo 1 ora e mezzo.

Mondate i carciofi delle punte e delle foglie più dure, spruzzateli di succo di limone, poi poneteli in una casseruola con mezzo bicchiere d'olio e copriteli d'acqua. Unite il sale, il pepe e i chiodi di garofano e cuoceteli a recipiente coperto fino a quando risulteranno teneri. Se durante la cottura tendessero ad asciugare, bagnateli con un mestolo d'acqua calda. Alla fine scolateli. Staccate le foglie e tagliate a pezzi le più grosse. Mettete a scaldare in una padella, un po' d'olio, soffriggetevi una cipolla tritata e quando sarà trasparente unite i carciofi e filetti d'acciuga, lavati dissalati, diliscati e spezzettati. Tirate la pasta da pane in una sfoglia non troppo sottile e con essa ricoprite il fondo e i bordi di una tortiera imburrata, a bordi bassi. Ricoprite la pasta con i carciofi e ponete la pizza cuocere in forno per 45 minuti. Servite appena sfornata eventualmente cosparsa di prezzemolo tritato.

Pizza di formaggio e patate

1 kg. Di patate, gr. 80 di farina bianca, olio d'oliva, gr. 100 di crescenza, gr. 100 di mozzarella, 3-4 cucchiaini di grana grattugiato, sale, un pomodoro, un ciuffetto di prezzemolo. Per 6 persone. Tempo di preparazione: 50 minuti.

Sbucciate e lessate le patate in acqua salata, passatele allo schiacciapatate e amalgamatele con la farina bianca. Con il composto ottenuto foderate una tortiera unta d'olio. Su questo strato disponete i due formaggi tagliati a dadetti e cospargete con il grana grattugiato. Salate con parsimonia. Aggiungete la polpa di pomodoro tagliati a filetti, un piccolo trito di prezzemolo, tre cucchiaini d'olio e ponete in forno a 180°.

Quando i formaggi accenneranno a fondere togliete la pizza dal forno e portatela immediatamente a tavola.

Pizza di indivia

Gr. 400 di pasta da pane, 6 mazzi di indivia, 2 cucchiaini d'olio, sale, 10 acciughe, una decina di olive nere o verdi, una manciata di pinoli. Per 6 persone, tempo 40 minuti.

Spianate con il mattarello la pasta da parte e dividetela in due dischi uguali. Mondate l'indivia, lessatela in abbondante acqua salata in ebollizione, poi scolatela e fatela stufare con l'olio. Dopo pochi minuti unite le acciughe diliscate e spezzettate, le olive e i pinoli, mescolate e cuocete ancora per qualche minuto. Ricoprite un disco un disco di pasta con l'indivia e livellatene la superficie con una spatola. Chiudete la pizza con il secondo disco sigillando bene i bordi in modo che durante la cottura il ripieno non esca. Cuocete la pizza in forno a 250° per 20 minuti. Servite la pizza intera o già divisa in porzioni.

Pizza di polenta alle verze

Una verza medie, un pezzetto di lardo, rosmarino, uno o due spicchi d'aglio, olio d'oliva, vino bianco secco, sale, pepe, formaggio semiduro, gr. 500 di farina gialla. Per 6 persone. Tempo: un'ora e 10 minuti.

Mondate la verza delle foglie esterne, del torsolo e delle coste più dure: sfogliatela, lavatela con cura, poi tagliatela a listarelle sottili. Fate un battuto abbastanza abbondante di lardo, aglio e rosmarino. Soffriggetelo in poco olio d'oliva. In un capace tegame, poi aggiungete la verza e lasciatela appassire bene mescolando spesso con un cucchiaio di legno. Portate a cottura a recipiente coperto mescolando di tanto in tanto e bagnando quando è necessario con il vino bianco: occorrerà circa un'ora. Alla fine salate e pepate. Preparate una polenta morbida. Poi con essa foderate un tortiera unta e cosparsa di farina gialla. La 'fodera' di polenta dovrà avere uno spessore di circa 4 cm. Nella polenta introducete qua e là dei pezzetti di formaggio (emmental, provolone, asiago), quindi copritela con le verze cotte (che dovranno essere ben asciutte). Passate la pizza per qualche minuto nel forno caldo a 220° e servitela calda.

Pizza di ricotta

Farina 500 g., Olio 100 ml., Latte ½ bicchiere, Acqua ½ bicchiere, Sale 2 cucchiaini, Lievito 1 dado. Ricotta 300 g., Salame 50 g., Formaggio 100 g., Uova 2, Prosciutto 150 g., Parmigiano 75 g.

Pizza Margherita

Per 4 persone. 1 dose di pasta per pane, 300 gr. di pomodori pelati, 300 gr. di mozzarella tagliata a fettine, 1 cucchiaino d'origano, olio d'oliva, sale.

Stendete la pasta in una teglia unta d'olio. Distribuite sulla pasta i pomodori tagliati a pezzetti, salateli un poco e copriteli con la mozzarella. Cospargete con l'origano e qualche cucchiaio d'olio. Fate cuocere in forno a 250° per 45 minuti. Servite la pizza ben calda.

Scacciata

Burro, sei fette di pane scuro, gr. 800 di mozzarella, 6 pomodorini, basilico, 2 uova, pepe. Per 6 persone, tempo 30 minuti.

Coprite il fondo di una teglia imburrata con le fette di pane, senza lasciare spazi vuoti. Sul pane disponete la mozzarella tagliata a fettine, quindi i pomodori pelati, liberati dei semi e spezzettati (per facilitare quest'ultima operazione è consigliabile sbollentarli prima in acqua bollente).

Profumate con foglie di basilico e ricoprite con le uova sbattute. Cospargete con una generosa manciata di pepe e cuocete la scacciata per 20 minuti in forno caldo. Questa focaccia, d'antica tradizione napoletana, può essere preparata anche con l'aggiunta di filetti d'acciuga disposti sulla mozzarella.

Torta sfoglia salata

Cracker, latte, zucchine, aglio, prezzemolo, formaggio grattugiato, carote, piselli, patate (per il purè).

Immergete i cracker nel latte tiepido e lasciateli inzuppare. Imburrate una pirofila piuttosto fonda. Disponete un primo strato di cracker dopo averli ben ammorbiditi e coprite con un secondo strato di purè e con un terzo strato di zucchine trifolate con aglio e prezzemolo. Aggiungete abbondante formaggio grattugiato con un quarto strato di cracker ed infine un ultimo strato di purè. Decorate la torta a piacimento con carote lessate tagliate a rotelle e con piselli lessati. Mettete in forno a calore moderato per circa 20 minuti.