



Questa è una ricetta per una pizza che non è la solita, in quanto prevede, al posto della mozzarella o fior di latte, un formaggio un po' meno umido e più gustoso. Io la preferisco anche perché la mozzarella quando si rassa poi diventa un pezzettone gommoso, questi formaggi alternativi invece mantengono una consistenza meno fastidiosa (almeno per me).

### **ingredienti**

450 g di farina di rimacino o tipo "0"  
250 ml di acqua tiepida  
2 cucchiaini di sale  
8 g di lievito di birra fresco (1/2 panetto)  
4 cucchiai di olio d'oliva  
500 g di polpa di pomodoro  
1/2 cipolla  
200 g di formaggio a pasta morbida  
basilico fresco

### **preparazione**

in una ciotola ampia versiamo la farina con un buco al centro dentro al quale verseremo il lievito dissolto nell'acqua tiepida. iniziamo ad impastare a mano, aggiungendo poi il sale e l'olio d'oliva

e il nostro impasto si ammorbidirà.

appena l'impasto sarà omogeneo e soffice, copriamolo e lasciamo a lievitare per circa 60 minuti.

intanto mettiamo in un tegame la mezza cipolla tritata e con un po' d'olio d'oliva facciamo un lieve soffritto su cui verseremo poi la polpa di pomodoro con qualche foglia di basilico, ed un pizzico di sale. lasciamo a cuocere, a fuoco basso per circa 20 minuti, coperto e mescolando di tanto in tanto.

appena l'impasto sarà lievitato, accendiamo il forno e unghiamo una teglia a sponde basse su cui stenderemo con pazienza ed olio di gomito il nostro impasto. appena sarà sottile quanto desideriamo, e ben steso, versiamoci su il nostro sugo profumato.

inforniamo per 15-20 minuti e sempre controllando di tanto in tanto. aggiungere quindi il formaggio tagliato a fettine spesse circa 3 mm, infornare nuovamente per altri 5-10 minuti e sempre controllando.

poi sforniamo e serviamo calda ma non caldissima (facciamo riposare prima di servire, almeno 5-10 minuti).

buon appetito!