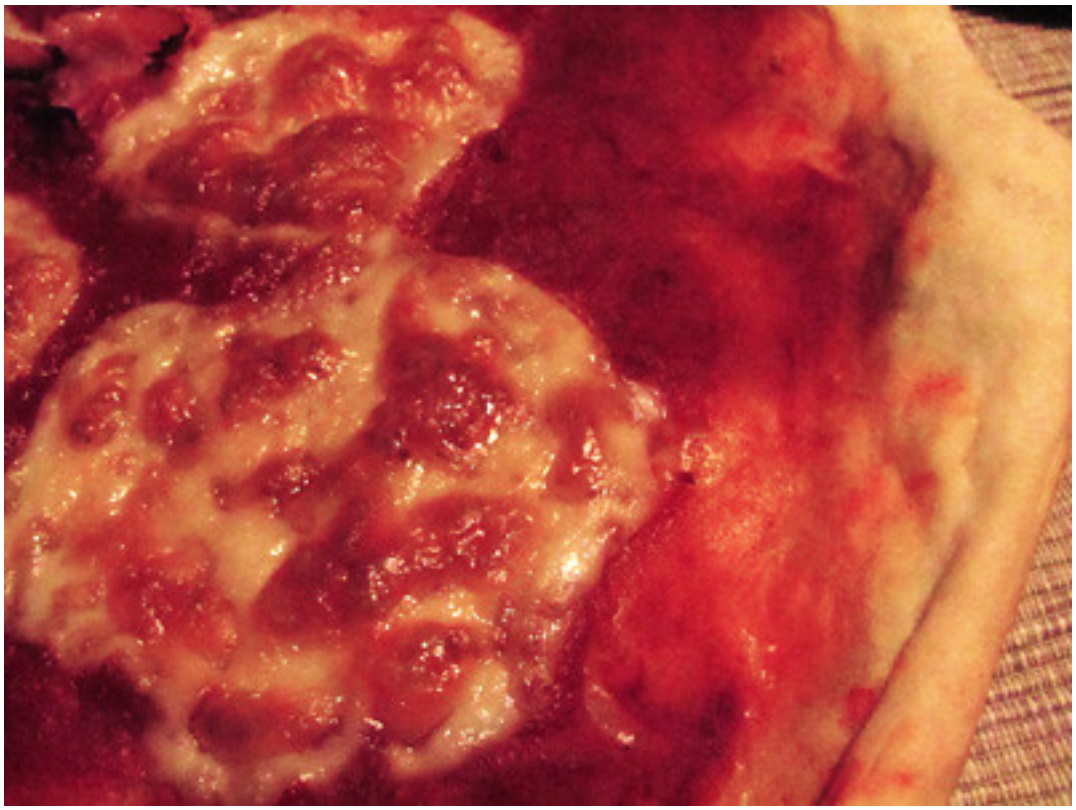


Questa è una ricetta per una pizza che non è la solita, in quanto prevede, al posto della mozzarella o fior di latte, un formaggio un po' meno umido e più gustoso.
Io la preferisco anche perché la mozzarella quando si rassoda poi diventa un pezzettone gommoso, questi formaggi alternativi invece mantengono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