



Mini-Pizza bianca con Luganighe Ticinesi

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

Per la pasta

- 70ml acqua tiepida
- ¼ dado di lievito
- 1EL olio d'oliva
- 0EL sale
- 1cun zucchero
- 125g farina

Per il condimento

- 1 Luganighe Ticinesi
- 60g funghi porcini
- 60g ricotta
- 50g mozzarella
- 50g scamorza
- 1 cipolla rossa
- 1 ramoscelli di timo
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Sciogliere il lievito in acqua tiepida, aggiungere sale, zucchero e olio d'oliva e lasciare riposare per circa 10 minuti.
2. Preparare la farina su una superficie pulita o in una ciotola, aggiungere il liquido e impastare bene per circa 5 minuti a mano o con un'impastatrice. Lasciare riposare la pasta per ca. 40 minuti coperta e in un luogo caldo.
3. Preriscaldare il forno a 250 gradi con calore superiore e inferiore.

4. Formare 6 pizze piccole con le mani o con il mattarello.
5. Spalmare la ricotta sulle pizzette, lasciando però libero il bordo.
6. Pulire e affettare i funghi porcini per poi distribuirli sulle pizzette.
7. Tagliare la cipolla ad anelli e distribuirla sulle pizzette.
8. Sbriciolare la scamorza e la mozzarella distribuendole sulle pizzette. Condire con sale e pepe. Raccogliere alcune foglie di timo e guarnire le pizze.
9. Incidere con cautela le Luganighe Ticinesi, togliere il budello e sbriciolare l'impasto con le mani prima di disporlo sulle pizzette.
10. Cuocere in forno per circa 8-12 minuti fino a quando le pizzette sono croccanti e prendono colore. La durata può variare in funzione del forno.
11. Per questa ricetta è possibile utilizzare anche una pasta per pizza già pronta.
12. Al posto dei porcini freschi, si possono usare anche 25 g di porcini secchi e metterli a bagno in acqua per almeno 15 minuti.