Pizza con cipolla, Salsiccia al Peperoncino Ticinese e rucola

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 800g pasta per pizza
- 4 cipolle rosate
- 400g polpa di pomodoro
- 400g mozzarella fiordilatte
- 4 Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 4 mazzetto di rucola
- q.b. olio d’oliva
- q.b. sale

Preparazione

1. Accendere il forno a 220°.

2. Foderare una teglia di carta da forno.

3. Con le mani unte di olio stendere la pasta in un disco di circa 3 mm di spessore e lasciare riposare.

4. Sgocciolare molto bene la mozzarella, tagliare a fettine e far scolare su carta da cucina cambiando spesso la carta.

5. Scolare rapidamente anche la polpa di pomodoro, stenderla sul disco di pasta lasciando un cm di bordo libero e cuocerla in forno per 10 minuti.

6. Nel frattempo, sbucciare le cipolle, tagliarle a spicchi di 4-5 mm e stufarle dolcemente per 5 minuti con 4 cucchiai di olio in una padella antiaderente.

7. Privare la salsiccia del budello, sbriciolarla grossolanamente e rosolarla dolcemente in una padella antiaderente con 2 cucchiai di olio per 4-5 minuti.

8. Togliere la pizza dal forno, farcirla con la mozzarella, la cipolla e la salsiccia e proseguire la cottura per altri 8-10 minuti o finché i bordi della pasta saranno ben dorati.

9. Fuori dal forno cospargere la pizza con la rucola e servirla a spicchi.