



Pizzette con pomodoro, Luganighetta Gran Riserva e cipollotti

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 400g pasta da pane
- 4 Luganighetta Gran Riserva da 180 g
- 20 pomodorini cherry
- 4 cipollotti
- q.b. olio d'oliva
- 8EL origano secco
- q.b. sale

Preparazione

1. Dividere la pasta in 4 pezzi uguali, formare delle palline, allinearle in una teglia, coprirle con la pellicola e farle lievitare per 15 minuti.
2. Accendere il forno a 200°C.
3. Nel frattempo, lavare i pomodorini, asciugarli e tagliarli a metà.
4. Tagliare la Luganighetta Gran Riserva a rondelle di 7-8 mm di spessore.
5. Lavare ed affettare i cipollotti.
6. Scaldare 2 cucchiai d'olio d'oliva in una padella antiaderente e far rosolare la Luganighetta per 2-3 minuti rigirandola su entrambi i lati.
7. Ritirare la Luganighetta e tenerla da parte.
8. Nella stessa padella versare altri 2 cucchiai d'olio d'oliva e far rosolare i cipollotti per 2-3 minuti.
9. Appiattire le palline di pasta lievitate formando dei dischetti di mezzo centimetro di spessore.
10. Guarnire ogni pizzetta con i cipollotti, i mezzi pomodorini e un pizzico di sale.
11. Unire le rondelle di Luganighetta Gran Riserva e spolverizzare con l'origano.

12. Infornare per 15-20 minuti, finché la pasta risulterà gonfia e dorata.

13. Sfornare le pizzette e servire.