

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ



VORREI UNA PIZZA. ADESSO

Con la pasta già lievitata, formaggio, salame e ortaggi di stagione, è presto pronta per un aperitivo o un pranzo veloce

IMPEGNO FACILISSIMO

TEMPO 45 MINUTI

PER 2 PERSONE

NELLA LISTA DELLA SPESA



300 g di **pasta lievitata pronta**,
200 g di **asparagi** sottili,
150 g di **formaggio Emmentaler**,
il più noto dei formaggi svizzeri,
fondente e saporito, 90 g di **ricotta**,
60 g di **Salame Cremona Igp**,
dalle fette compatte e omogenee,
1 **scalogn**, **olio extravergine**
di oliva, sale e pepe.

LA RICETTA

Raccogliete la pasta a palla e fatela riposare per 15 minuti. Intanto grattugiate l'Emmentaler. Mondate gli asparagi e tagliateli a tocchetti; tenete da parte le punte; saltate il resto in padella con un filo di olio, sale e lo scalogn tritato per 2 minuti, poi mescolatelo con la ricotta, sale e pepe. Stendete la pasta in una teglia unta di olio, in un disco di circa 25 cm di diametro. Farcitela con l'Emmentaler e il composto di asparagi e ricotta e infornate a 180 °C per 20 minuti. Completate la pizza con il salame a dadini e gli asparagi tenuti da parte.



Trovate tante altre ricette
facili e veloci sul nostro nuovo
sito www.lacucinaitaliana.it

RICETTA C. MORLANDO, TESTI L. FORTI, FOTO R. LETTIERI, AG. 23RF, STYLING B. PRADA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.