

Pizza

con **porcini, finferli e taleggio**

INGREDIENTI

PER 2 PIZZE DA 28-30 CM

PASTA PER PIZZA 750 g

TALEGGIO 200g

PORCINI 300 g

FINFERLI 300 g

MOZZARELLA 200 g

AGLIO 1 spicchio

TIMO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SALE E PEPE



ELIMINATE la base terrosa del gambo dei funghi e raschiateli dove sono sporchi di terra con un coltellino. Strofinateli delicatamente con un telo umido o con carta da cucina bagnata. Tagliateli, nel senso della lunghezza, a fettine di circa 1 cm di spessore.

ROSOLATE in una padella l'aglio per 2-3 minuti a fuoco medio con 2 cucchiaini d'olio. Aggiungete i funghi e foglioline di timo e cuocete per 6-7 minuti, mescolando spesso, con delicatezza. Spegnete, regolate di sale e pepe ed eliminate l'aglio.

PRENDETE la pasta lievitata, lavoratela per qualche minuto, poi dividetela in 2 parti. Disponete i pezzi di pasta al centro di 2 teglie unte d'olio o foderate con carta da forno bagnata e strizzata e stendeteli a circa 4-5 mm di spessore, schiacciandoli e allargandoli con le mani, formando un bordo esterno leggermente rialzato. Lasciate riposare l'impasto ancora per 30 minuti.

SUDDIVIDETE sulle pizze la mozzarella tritata grossolanamente e cuocetele in forno già caldo a 200°C per circa 15 minuti. Aggiungete i funghi e il taleggio, privato della crosta e tagliato a pezzettini, qualche rametto di timo e cuocete ancora per 5 minuti.



