

ANTIPASTI

Pizza con taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 2 persone)

Pasta per pizza

1 rotolo

Taleggio DOP

100 gr

Passata di pomodoro

200 gr

Olio di oliva

2 cucchiari

Mozzarella

1 intera

Sale

q.b.

Descrizione

La pizza è un piatto che viene sempre apprezzato da grandi e piccini (sopra i 3 anni). Questo tipo di preparazione è molto versatile e può assumere i sapori più diversi a seconda degli ingredienti utilizzati per la sua farcitura. La ricetta che vedremo prevede l'utilizzo del Taleggio Dop Vero Cademartori, dall'aroma e profumo inconfondibili.

Per preparare la pizza con taleggio preriscaldate il forno a 200°. Stendete la pasta per la pizza in una teglia da forno ricoperta da carta forno. In una ciotola versate la passata di pomodoro con l'olio di oliva e un pizzico di sale. Con un cucchiaino spalmate la passata di pomodoro su tutta la pasta. Tagliate la mozzarella a tocchetti non troppo grandi e adagiateli sulla pizza. Tagliate anche il Taleggio Dop Vero a strisce e ponetelo sopra la pizza. Infornate per 15 minuti o fino a quando tutto il formaggio si sarà sciolto. Servite la pizza con taleggio molto calda.