

# Pizza bianca alle verdure



Spesso il sabato sera in casa mia si mangia la pizza!  
Soprattutto d'inverno è quasi un rito...verso le 4 inizio a preparare l'impasto, che poi viene pazientemente lasciato a lievitare, per dar vita ad una bella teglia da forno di fumante pizza ricca e filante.

Mi piace anche cuocerla col [Fornetto](#)...le pizze così ottenute hanno un aspetto meravigliosamente rustico, simile a quelle della pizzeria.

Qualche sera fa, ho deciso di variare un pò...volevo preparare sì una pizza, ma farcirla in superficie in maniera un pò diversa...magari alleggerendola un pò con l'utilizzo delle verdure anzichè il solito condimento di mozzarella e pomodoro. Anche se non sembra, siamo in primavera avanzata, quindi che c'è di meglio di un pò di colore e di verde sulla tavola?!

Mi è venuta in aiuto la rivista [Più cucina](#) del mese di aprile-maggio...sfogliandone le pagine, mi era saltata all'occhio la

ricetta di una pizza verde davvero appetitosa!

Visto che nella mia cucina va alla grande la filosofia dello [Smart cooking](#), ho aperto il frigo e in base a quello che mi offriva, ho deciso di creare una farcitura strepitosa...che vi voglio subito mostrare:

Asparagi bianchi di Bassano, zucchine novelle, pomodorini, ricotta, parmigiano...pochi e semplici ingredienti per rendere una pizza davvero speciale.

Gli asparagi poi li adoro...in questo periodo ne faccio immense scorpacciate, ho scoperto con piacere che anche quelli bianchi sono teneri e dolcissimi...mi piacciono in tutti i modi, anche nella maniera più semplice, con un normalissimo uovo all'occhio di bue!



Ingredienti (leggermente modificati da quelli della rivista)

Per la pasta della pizza:

dose per una teglia rotonda di diametro 32 (la mia di [Guardini](#), della linea [Rossana](#))

400 gr farina 00 biologica per me [Molino Rossetto](#)

180 gr acqua

40 gr latte parzialmente scremato

due cucchiaini olio extravergine d'oliva, per me [Dante](#) 100% italiano

sale fino 5 gr

mezzo cucchiaino di zucchero

10 gr lievito di birra fresco

Preparazione:

Sciogliere il lievito di birra nell'acqua leggermente tiepida, insieme al latte a temperatura ambiente ed allo zucchero. Aggiungere l'olio e amalgamare ben bene formando un'emulsione: successivamente pian piano versare un pò di farina poco alla volta nella ciotola, (setacciata col sale fino) e prima mescolare col cucchiaino, poi con le mani iniziare ad impastare formando una bella palla.

Per velocità potete farlo anche nell'impastatrice col gancio apposito o nel Bimby ([qua](#) le istruzioni per prepararla).

Impastare vigorosamente la pasta per 7-8 minuti, formare una bella palla, infarinarla e metterla in una terrina coperta con un cellophane, a lievitare in un luogo tiepido. Deve almeno raddoppiare di volume.

Una volta pronta, oliare la teglia per pizza e stenderla tirandola bene con le mani. Lasciarla riposare una mezz'oretta coperta con un panno, intanto.....

Ingredienti per la farcitura:

una decina-quindicina di asparagi bianchi

due zucchine piccole novelle

una decina di pomodori datterini

200 gr ricotta freschissima

80 gr panna fresca

40 gr parmigiano reggiano grattugiato o formaggio simile, va bene anche il pecorino se la preferite bella saporita

sale e pepe q.b

olio extravergine d'oliva

scaglie di parmigiano q.b per guarnire

Lavare bene gli asparagi, asciugarli con della carta da cucina, tagliarli in due per il lungo; lavare le zucchine, asciugarle ben bene e con un pelapatate farle a fettine sottili sempre per il lungo. Lavare anche i datterini e tagliarli a metà.

Io ho cotto sia gli asparagi che le zucchine per 5-6 minuti a vapore giusto per renderli appena croccanti, nel comodissimo [astuccio Lekuè](#) per la cottura a vapore in microonde...

Potete anche sbollentarli appena in acqua bollente o cuocerli a vapore con una vaporiera...certo che se avete un microonde e questo favoloso astuccio...in un battibaleno avrete le vostre verdure pronte alla perfezione!

Farcite la pizza: in una ciotola amalgamate bene la ricotta con panna e parmigiano, unite una spolverata di pepe nero a piacere ed un pizzico di sale: dovrete creare una bella crema! Spargetela sulla superficie della pizza e posizionate le verdure, a casaccio o se preferite create un bel disegno...largo alla fantasia!!

Finite con un filo d'olio extravergine a piacere, delle scagliette di parmigiano ed infornate in forno già caldo a 200°.





Cuocete per circa 25 minuti, o finchè si dorerà ben bene, spegnete, fate a spicchi e gustatevela con una buona birra bella fresca!



Che ve ne pare, non è invitantissima?

Magari potrebbe essere un'idea da cucinare per una delle vostre cene del fine settimana...[qui](#) troverete la ricetta originale di Più cucina, da cui io ho preso spunto...insieme a tante altre ottime preparazioni, golosissime ed appetitose!

Ora vi saluto, il mercato mi aspetta, ho proprio voglia di fare un bel giro per comprare frutta e verdura fresca...così magari mi viene qualche altra bella idea...che ne dite?!  
Ci vediamo la prossima settimana, io sono qua, vi aspetto....

*Simona*