

# Pizza (quasi) margherita

*Ho pensato al piatto piu' tricolore che c'è e non potevo non citare la pizza. La pizza unisce trasversalmente la cucina italiana, da nord a sud passando per il centro, ci ritroviamo tutti d'accordo.*

*E ho voluto unire idealmente e praticamente l'Italia intera con una pizza quasi margherita.*

*Quasi. Perché ti starai chiedendo?*

*Perché la pizza che propongo non è esattamente una margherita. E' un po' di piu' di una margherita: Nord e Sud insieme! Scamorza, made in Sud, Mascarpone/Gorgonzola, made in Nord (il Centro è di passaggio!) uniti per la Pizza piu' tricolore che c'è!*

Ingredienti per 4 persone

500 gr di farina tipo 0

250 ml di acqua

3 gr di lievito

10 gr di zucchero

5 gr di sale

1 cucchiaio di olio

250 gr di salsa di polpa di pomodoro

250 gr di mozzarella in cubetti

200 gr Gorgonzola al mascarpone

Olio, origano q.b.

Preparazione

Metti in una ciotola l'acqua con il lievito e lo zucchero, aggiungi gradualmente la farina e amalgama con le mani. Aggiungi anche il sale e l'olio. Sposta il composto su un piano di lavoro e impasta per 10 minuti. Forma una palla liscia e senza grumi. Dividi in 4 parti e sposta in un vassoio infarinato dai bordi alti, copri con pellicola o con un telo umido.

Fai lievitare in luogo asciutto e senza correnti d'aria per 3 ore.

Riprendi l'impasto e stendi la pizza. Infarina il piano, prendi la pallina e aggiungi altra farina sulla superficie. Allarga prima con i polpastrelli su entrambi i lati, poi con un movimento circolatorio definisci l'impasto della pizza. Se non sei molto abile, procurati un matterello, imparerai pian piano!

Accendi il forno al massimo.

Sposta l'impasto steso della pizza in una teglia, aggiungi la polpa (distribuiscila partendo dal centro), distribuisci tocchetti di gorgonzola al mascarpone, cubetti di mozzarella e un filo di olio.

Metti in forno per 10 minuti.