

## INGREDIENTI

- 500GR DI FARINA
- 1 BUSTINA DI LIEVITO IN POLVERE
- 2 CUCCHIAI DI OLIO EVO
- 2 CUCCHIAINI DI ZUCCHERO
- SALE Q.b.
- 300GR POMODORI DI PACHINO IGP " A GRAPPOLO"
- 1 MAZZETTO DI RUCOLA
- 6 CUCCHIAI DI SALSA DI POMODORO
- 1 FIORDILATTE PICCOLO
- PARMIGIANO

## PREPARAZIONE

Disponete la farina a fontana e miscelatela insieme alla bustina di lievito in polvere, aggiungete 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva, sale, 2 cucchiaini di zucchero ( per favorire la lievitazione). A questo punto aggiungete acqua tiepida e impastate fino ad ottenere un panetto liscio ed elastico, sbattetelo energicamente sul tavolo per qualche minuto, ponetelo in una ciotola e lasciate lievitare finchè non avrà raddoppiato il suo volume.

Prendete il panetto, stendetelo con il mattarello e adagiatelo nella teglia, aggiungete la salsa di pomodoro con un filo di olio e infornate a 250° fino a cottura quasi ultimata. Tirate fuori la pizza e distribuite sulla superficie il fiordilatte tagliato a dadini, infornate di nuovo, ultimando la cottura. Fuori dal forno aggiungete la rucola, i pomodori di Pachino IGP "a grappolo" tagliati a metà, le scaglie di parmigiano e un filo d'olio evo.