

Ricette a quadretti

Pizzette insolite



Ultimamente ho scoperto di amare molto i gusti particolari che mescolano dolce e salato. Ho provato varie ricette di questo genere ma devo dire che questa è decisamente la più gustosa e inusuale.

Pizzette al taleggio, mela e pecorino

N. porzioni: 30 pz

Tempo: 120 min

Ingredienti

- 400 gr farina
- 20 gr lievito di birra
- 12 cl acqua
- 1 cucchiaino sale
- 1 cucchiaino zucchero
- 2 cucchiai olio evo
- 200 gr taleggio
- 1 mela rossa
- 40 gr pecorino romano grattugiato
- 1 cucchiaio miele
- salvia fresca
- sale e pepe

Istruzioni

1. Impastare farina, lievito sciolto in un po' di acqua tiepida, sale, zucchero e olio.
2. Aggiungere poco alla volta l'acqua, fino ad ottenere un impasto liscio e compatto ma ancora umido.
3. Sistemare l'impasto in una ciotola unta con poco olio, ricoprire con pellicola e far riposare in frigo

per 1 ora.

- Stendere l'impasto a 2/3 mm di spessore e ricavare tante pizzette con l'aiuto di un coppapasta.
- Farcire le pizzette con pezzetti di taleggio, fettine sottili di mela, abbondante salvia, sale, pepe, un filo di miele e pecorino.
- Infornare a 200° in forno già caldo finchè le pizzette saranno dorate.

La ricetta è tratta dal libro **Easy finger**.