

## PIZZA CON POMODORI AL FORNO

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- farina (250g)
- aglio
- sale
- burro (165g)
- timo
- basilico
- 2 albumi d'uovo
- una scarola
- insalatina mista (100g)
- pomodori San Marzano (2000g)
- rucola (100g)

### Come si prepara

Preparare innanzitutto la pasta, tenendo fuori dal frigo il burro fino a quando diventerà morbido.

Disporre a fontana la farina sulla spianatoia e al centro mettervi il burro, il sale e un albume; lavorare l'impasto rapidamente con la punta delle dita.

Avvolgere la pasta ottenuta in un telo umido e metterla in frigo consentendo, così, al burro di rapprendersi.

Sbucciare i pomodori e tagliarli in quattro spicchi, disporli su una placca da forno, irrorarli con un filo di olio extravergine d'oliva, qualche foglia di timo, 3 spicchi d'aglio schiacciati ma non sbucciati e il sale.

Mettere i pomodori in forno a 80 gradi per un paio d'ore (dovranno disidratarsi senza perdere colore e fragranza).

In una teglia bassa e rotonda, foderata con carta da forno, stendere la pasta quanto più sottile è possibile e bucherellarla con una forchetta.

Infernare per 20 minuti in forno preriscaldato a 200 gradi.

Togliere la pasta dal forno e spennellarla con l'albume appena sbattuto, questo servirà a

renderla impermeabile.

Rimettere la teglia in forno ancora per 5 minuti, sfornare, far raffreddare, disporre la pasta su di un piatto e condirla con le verdure lavate, asciugate e tagliuzzate, i pomodori, qualche foglia di basilico e irrorare con un filo d'olio.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 60

## Tabella nutrizionale

Valore energetico	102 kcal 427 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

antipasti caldi, focacce, pizze, pane, pizza, Pizza con pomodori al forno