Merida

Disney PRINCESS

PIZZA BERSAGLIO

Per la principessa Merida, prendere decisioni autonome è la cosa più importante. Perciò la ricetta di questa pizza ti dà la possibilità di scegliere solo i tuoi condimenti preferiti.

• Per 2 pizze •

Ingredienti

450 g di impasto pronto per pizza

1 cucchiaio di olio d'oliva

250 ml di passata di pomodoro

150 g di mozzarella a cubetti

Condimenti

Prosciutto a cubetti,
Salame piccante,
Broccoli a pezzetti,
Peperoni a dadini,
Pezzetti di ananas,
Olive nere a fette

Consiglio

Se decidi di condire la pizza con i pezzetti di ananas, tamponali prima con della carta assorbente o con un panno pulito per assorbire il succo in eccesso ed evitare che la base diventi molle.

Preparazione

1. Dividi l'impasto per pizza a metà e lavora ogni pezzo formando una pallina. Metti le palline in una ciotola capiente e coprile con della pellicola trasparente. Lasciale riposare a temperatura ambiente per 10 minuti.

2. Fatti aiutare da un adulto a preriscaldare il forno a 220°C. Ungi leggermente due teglie da forno.

3. Su una superficie infarinata, stendi entrambe le palline d'impasto fino a ottenere dei dischi spessi circa 0,6 cm. Adagia con cura ogni disco sulle teglie che hai preparato.

4. Spalma delle cucchiaiate di passata di pomodoro su entrambe le basi. Cospargi con la mozzarella a cubetti.

5. Aggiungi i condimenti a piacere. Metti un tipo di condimento, per esempio il prosciutto a cubetti o le fettine di salame piccante, al centro. Disponi un secondo condimento a cerchio attorno al primo. Continua così, aggiungendo i condimenti in cerchi concentrici per creare un motivo colorato come un bersaglio, fino al bordo della pizza.

6. Fatti aiutare da un adulto a usare il forno. Cuoci le pizze su due ripiani diversi finché i bordi e il fondo non saranno dorati (ci vorranno circa 15 minuti). Trascorsi 7-8 minuti, scambia la posizione delle teglie per ottenere una cottura uniforme.

7. Lascia intiepidire leggermente le pizze prima di tagliarle e servirle.

©DISNEY