



Pinsa romana – la sorella minore della pizza

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ricetta per: 2 persone

Ingredienti

Impasto

- 420 g di farina di riso
- 240 g di farina di soia
- 60 g di lievito madre
- 500 ml di acqua
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

Possibile farcitura

- 4 pomodori
- Una presa di sale
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 150 g di spinaci
- Pepe
- Mozzarella di bufala
- Guanciale o altro affettato



Preparazione:

Mettere l'acqua in una ciotola e sciogliervi il lievito madre. Aggiungere la farina di riso, il sale e l'olio d'oliva e mescolare il tutto. Infine, aggiungere la farina di soia e, dopo averla mescolata brevemente, impastare il composto con le mani. La pasta deve rimanere umida e appiccicosa.

Coprire la ciotola con la pasta con una pellicola trasparente e lasciarla riposare in frigorifero per 48 ore. Tagliare la pasta in piccoli pezzi (ca. 120-140 gr.) e formare delle palline. Mettere di nuovo le palline in un contenitore e coprirle con la pellicola. Rimettere le palline in frigorifero per 4-5 ore.

Preriscaldare il forno a 180-200 gradi e mettere una piccola ciotola di acqua nel forno per creare l'umidità necessaria. Infarinare leggermente le

palline e schiacciarle. Stendere l'impasto dandogli una forma ovale su una teglia ricoperta di carta da forno e infornare per 3-4 minuti.

Nel frattempo, tagliare i pomodori a cubetti, salarli e irrorarli con olio d'oliva. Mettere gli spinaci lavati sulla pinza e condire con il pepe. Tagliare a dadini la mozzarella di bufala e distribuirli sugli spinaci. Infine guarnire con il guanciale tagliato sottile e buon appetito!

La pinza può essere farcita in tantissimi modi. Lasciate libero sfogo alla vostra fantasia!

Puoi trovare tutte le ricette su [Consumo.ch](https://www.consumo.ch)