Pizza bianca, Broccoletti e ciccioli



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Broccoletti e ciccioli (Bróccoli y chicharrones)

Sal: A gusto
Brócoli: 1 k
Jugo de Limón: Algunas gotas
Grasa de Cerdo: 100 grs.
Agua: 3 cdas.
Aceite De Oliva: 50 cc

Masa

Harina: 500 grs.
Sal: 10 g
Levadura seca: 15 g
Agua: 250 cc
Aceite De Oliva: 1 cda.

Pizza

Aceite De Oliva: A gusto
Masa:
Sal entrefina: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Mezcle la *harina* con la sal y forme un hueco en el centro.
- Agregue la *levadura*, un poco del agua tibia, el aceite y deje descansar durante 10 minutos.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes agregando el agua poco a poco hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.

- Coloque dentro de un bowl, tape con un film y un lienzo y deje reposar hasta que duplique su volumen.

Pizza

- Estire dentro de una asadera previamente engrasada, cubra con un lienzo y deje reposar durante 10 minutos.
- Espolvoree con sal entrefina, rocíe con aceite de oliva y cocine en el horno precalentado a 200º C durante 10 a 15 minutos aproximadamente.
- Corte en porciones pequeñas.

Bróccoli

- Separe las flores de los bróccoli y blanquee en abundante agua salada en ebullición durante 7 a 8 minutos y luego escúrralos.
- Corte la grasa en cubos pequeños.
- En una sartén caliente con agua y *jugo* de *limón* cocine los chicharrones durante 30 minutos o hasta que se doren.
- Incorpore aceite de oliva, el bróccoli y saltee a fuego fuerte durante 2 ó 3 minutos.

Presentación

- Sirva la pizza en una fuente y acompañe con el bróccoli.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-bianca-broccoletti-e-ciccioli