



PIZZA CON RADICCHIO, FONDUTA DI TALEGGIO E FUNGHI

La **pizza con radicchio, fonduta di taleggio e funghi** è il perfetto incontro tra i sapori e i profumi dell'autunno, con un gusto ricco e avvolgente, capace di conquistare fin dal primo morso. Facile e veloce da preparare, è la soluzione ideale per regalarsi una cena golosa durante la settimana o per una serata last minute con gli amici!



Difficoltà
Facile



Tempo preparazione
20 min



Tempo Cottura
10 min - 12 min



Porzioni
2



Metodo di esecuzione
Al Forno, In Padella



Dosi per: **2 pizze**



Tempo marinatura
15 min

- 2 basi pronte Gran Pizza alla Napoletana ambient Molino Spadoni

Per condire:

- 90 g di mozzarella fiordilatte - DOP di Agerola
- 80 g di pomodori pelati - San Marzano DOP
- 80 g di funghi - cardoncelli
- 60 g di taleggio
- 50 g di radicchio rosso trevisano
- 30 g di panna fresca
- 2 cucchiaini di aceto di mele
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di rosmarino
- basilico
- olio extravergine di oliva
- sale

Come preparare:

Pizza con radicchio, fonduta di taleggio e funghi

1.

Per preparare la pizza con radicchio, fonduta di taleggio e funghi, lavate il radicchio e rimuovete le foglie rovinare. Tagliatelo a spicchi e mettetelo in una ciotola con acqua freddissima, olio, sale, zucchero e aceto di mele. Lasciate marinare per 15 minuti.

2.

Nel frattempo dedicatevi alla fonduta. Scaldate leggermente la panna fresca in un pentolino, spegnete il fuoco e aggiungete il taleggio tagliato a cubetti. Mischiate con una frusta fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Rimuovete la base dei funghi, quindi fateli saltare a fiamma alta in padella con olio, aglio, timo, rosmarino e peperoncino, per 5 minuti. Spegnete il fuoco e aggiungete un pizzico di sale.

3.

Tagliate a pezzetti il fiordilatte e lasciatelo sgocciolare in un colino posto sopra una ciotola, per evitare che rilasci troppa acqua durante la cottura. Nel frattempo, versate i pomodori pelati in una terrina, schiacciateli con una forchetta e conditeli con olio, sale e qualche foglia di basilico.

4.

Sistematicate la base pronta Gran Pizza alla Napoletana ambient di Molino Spadoni sulla griglia del forno e scaldatela a 240 °C per 4-5 minuti. In alternativa, potete utilizzare la friggitrice ad aria a 200 °C per 10 minuti. Sfornate e distribuite in modo uniforme la salsa di pomodoro preparata in precedenza e il fiordilatte.

5.

Rinfornate per terminare la cottura e, quando il formaggio risulterà ben sciolto, sfornate. Completate con il radicchio marinato, la fonduta di taleggio e i funghi cardoncelli. La vostra pizza è pronta!



MARGHERITA DOP CON BASE PRONTA

La **Margherita DOP con base pronta** è la vostra ricetta ideale se avete voglia di una pizza gustosa, semplice e veloce da preparare. Abbiamo utilizzato una base pronta che, dopo la cottura, risulta croccante e piacevolmente friabile. Il condimento, con pomodori pelati San Marzano e fiordilatte di Agerola, punta su pochi ingredienti di qualità per esaltare i sapori autentici di questo grande classico.



Difficoltà
Facile



Tempo preparazione
10 min



Tempo Cottura
10 min - 12 min



Porzioni
2



Metodo di esecuzione
Al Forno



Dosi per: **2 margherite**

- 2 basi pronte Gran Pizza alla Napoletana ambient Molino Spadoni (da 200 g e 24 cm)

Per condire:

- 230 g di pomodori pelati San Marzano DOP
- 200 g di fiordilatte DOP di Agerola
- olio extravergine di oliva
- sale
- foglie di basilico

Come preparare:

La margherita DOP con base pronta

1.

Per preparare la Margherita DOP con base pronta, per prima cosa tagliate a pezzetti il fiordilatte e lasciatelo scolare all'interno di un colino poggiato su una ciotola. In questo modo eviterete che il formaggio rilasci troppa acqua durante la cottura. Nel frattempo in una ciotolina schiacciate i pomodori pelati con una forchetta e condite con olio, sale e qualche foglia di basilico.

2.

Sistematicamente la base pronta Gran Pizza alla Napoletana ambient di Molino Spadoni sulla griglia del forno e scaldatela a 240 °C per 4-5 minuti. In alternativa, potete utilizzare la friggitrice ad aria a 200 °C per 10 minuti. Sforate e distribuite in modo uniforme la salsa di pomodoro preparata in precedenza.

3.

Aggiungete sulla pizza il fiordilatte, distribuendolo a piccoli pezzetti in modo omogeneo, e terminate la cottura. Quando il formaggio risulterà ben sciolto, sfornate e completate la Margherita DOP con un filo di olio a crudo.

CHELLA LLÀ. LA PIZZA COME NAPOLI COMANDA.



PIZZA E FICHI CON CAPRINO E 'NDUJA

Una rivisitazione della classica **pizza e fichi**, resa ancora più saporita dall'abbinamento con il gusto intenso del **caprino** e quello deciso e piccante della **'nduja**. Un armonioso equilibrio tra dolce e salato, ideale per una cena originale, quando volete concedervi il piacere di preparare un impasto fatto in casa.



Difficoltà
Media



Tempo preparazione
1h e 25 min



Tempo Cottura
20 min - 35 min



Porzioni
4



Metodo di esecuzione
Al Forno, In Padella



Dosi per: **4 pizze**



Tempo lievitazione
3h - 5h

Per l'impasto:

- 500 g di farina per pizza alla Napoletana Chella llà tipo 0 Molino Spadoni
- 330 ml di acqua fredda
- 3 g di lievito di birra - fresco
- 10 g di sale
- 10 ml di olio extravergine di oliva

Per condire:

- 360 g di mozzarella fiordilatte - DOP di Agerola
- 320 g di pomodori pelati - San Marzano DOP
- 320 g di caprino
- 240 g di 'nduja
- 8 fichi
- 2 rametti di timo
- 2 rametti di rosmarino
- 4 cucchiaini di zucchero
- 2 bicchieri di acqua
- 4 cucchiaini di miele di castagno
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe
- basilico

Come preparare:

Pizza e fichi con caprino e 'nduja

1.

Per preparare la pizza e fichi con caprino e 'nduja versate la farina nella planetaria, insieme al lievito sbriciolato e 3/4 dell'acqua a disposizione. Azionate la planetaria a metà della potenza. Appena l'impasto prende consistenza, aggiungete il sale e la restante acqua. Quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati, aggiungete anche l'olio e lavorate fino a ottenere un panetto liscio ed elastico.

2.

Ungete d'olio un contenitore e lasciate lievitare per 2-3 ore. A questo punto dividete l'impasto in 4 panetti e lasciateli lievitare ancora per 1-2 ore in un contenitore spolverizzato con un velo di farina di semola.

3.

Tagliate a pezzetti la mozzarella fiordilatte e lasciatela scolare all'interno di un colino poggiato su una ciotola, per evitare che il formaggio rilasci troppa acqua durante la cottura. Nel frattempo, in un recipiente, schiacciate i pomodori pelati con una forchetta e condite con olio, sale e qualche foglia di basilico.

4.

Trascorso il tempo di lievitazione, stendete ogni panetto di impasto sulla spianatoia di legno con le mani o un mattarello, modellandola fino a ottenere un disco dallo spessore uniforme. Per sollevarlo più facilmente, potete sistemare sotto un foglio di carta forno.

5.

Intanto lavate i fichi, tagliateli in quattro parti e fateli caramellare in padella a fiamma bassissima, insieme alle erbe aromatiche, a un cucchiaino di zucchero e a mezzo bicchiere d'acqua. Cuocete per circa 4 minuti per lato. In una ciotola, unite il caprino con un goccio d'olio, un pizzico di sale e di pepe, e lavoratelo con una forchetta fino a ottenere una crema. Trasferite il composto in una sac à poche.

6.

Preriscaldate il forno a 250 °C, in modalità grill, sistemando nella parte alta una teglia rettangolare con la base rivolta verso l'alto. Farcite la base di ogni pizza con la salsa di pomodoro e il fiordilatte a pezzetti, distribuendoli in modo omogeneo. Cuocete una pizza per volta per 5-6 minuti sulla teglia ben calda.

7.

Una volta terminata la cottura della pizza, aggiungete il caprino a ciuffetti, i fichi caramellati e dei fiocchi di 'nduja. Completate colando a filo il miele di castagno e e qualche fogliolina di timo. La vostra pizza è pronta per essere servita!

CHELLA LLÀ.

LA PIZZA COME NAPOLI COMANDA.



PIZZA VEGETARIANA ZUCCHINE E FETA

Vi proponiamo una **pizza vegetariana originale**, protagoniste **zucchine e feta**.
Un'idea dall'impasto croccante e con un condimento saporito che soddisferà tutti.
Colorata, fresca e perfetta per l'estate!



Difficoltà
Media



Tempo preparazione
1h e 10 min



Tempo Cottura
20 min - 35 min



Porzioni
4



Metodo di esecuzione
Al Forno



Dosi per: **4 pizze**



Tempo marinatura
30 min



Tempo lievitazione
3h - 5h

Per l'impasto:

- 500 g di farina per pizza alla Napoletana Chella llà tipo 0 Molino Spadoni
- 330 ml di acqua fredda
- 3 g di lievito di birra fresco
- 10 g di sale
- 10 ml di olio extravergine di oliva

Per la crema alla feta:

- 300 g di feta
- 200 g di yogurt greco
- succo di 1/2 limone
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva
- sale

Inoltre:

- 400 g di fiordilatte DOP di Agerola
- 50 g di olive nere denocciolate

Per la salsa di pomodoro:

- 460 g di pomodori pelati San Marzano DOP
- olio extravergine di oliva
- sale
- foglie di basilico

Per le zucchine marinate:

- 2 zucchine scure
- menta
- maggiorana
- basilico
- 1/2 limone
- olio extravergine di oliva
- sale

Come preparare:

Pizza vegetariana zucchine e feta

1.

Per preparare la pizza vegetariana zucchine e feta, per prima cosa fate scolare bene il fiordilatte tagliato a pezzetti, in modo che non rilasci liquido in cottura. Nella ciotola della planetaria unite la farina per pizza alla Napoletana Chella llà tipo 0 di Molino Spadoni, il lievito di birra sbriciolato e 3/4 dell'acqua necessaria. Impastate con un gancio a foglia, impostando la planetaria a velocità media.

2.

Quando l'impasto inizia a prendere consistenza, aggiungete il sale, la parte di acqua restante e continuate a impastare. Una volta incorporati, unite anche l'olio e finite di lavorare l'impasto fino a ottenere un panetto liscio.

3.

Lasciate lievitare l'impasto, coperto con un canovaccio pulito o la pellicola alimentare, per circa 2-3 ore. Nel frattempo, con una mandolina o un pelapatate, ricavate dalle zucchine delle fettine sottili nel senso della lunghezza.

4.

In un piatto o in un contenitore, lasciate marinare le zucchine ben distese con succo e zeste di limone, menta, maggiorana e basilico spezzettati, olio e sale per circa 30 minuti. In una ciotolina schiacciate i pomodori pelati con la forchetta, condite con olio e sale e aggiungete qualche foglia di basilico.

5.

Ora preparate la crema alla feta. Sistemate nel bicchiere del frullatore la feta sbriciolata, lo yogurt greco, uno spicchio di aglio, succo di limone, un giro di olio e un pizzico di sale e frullate fino a ottenere un risultato omogeneo.

6.

Mettete le olive nere in una ciotolina e fatele essiccare in microonde per circa 2 minuti, poi sbriciolatele bene con le mani.

7.

Una volta lievitato, trasferite l'impasto su una spianatoia di legno e dividetelo in quattro panetti uguali. Trasferiteli in una teglia leggermente infarinata, copriteli con un canovaccio pulito e lasciateli lievitare per 1-2 ore.

8.

Trascorso il tempo di lievitazione, stendete ogni pallina di impasto sulla spianatoia di legno con le mani o un mattarello, modellandola fino a ottenere un disco dallo spessore uniforme. Per sollevarlo più facilmente, potete sistemare sotto un foglio di carta forno. Preriscaldate il forno a 250 °C, in modalità grill, sistemando nella parte alta una teglia rettangolare con la base rivolta verso l'alto.

9.

Farcite la base di ogni pizza con la salsa di pomodoro preparata in precedenza e il fiordilatte a pezzetti, distribuendolo in modo omogeneo. Cuocete una pizza per volta per 5-6 minuti, sistemandola sulla teglia già posizionata nella parte alta del forno.

10.

Una volta cotte, completate le pizze con le zucchine marinate, la crema alla feta e la polvere di olive nere. La pizza vegetariana zucchine e feta è pronta per essere gustata!

IMPASTO PER GRAN PIZZA — ALLA NAPOLETANA —



PIZZA CON CIME DI RAPA, STRACCIATELLA E BOTTARGA

Una pizza che unisce il gusto classico delle **cime di rapa**, la delicatezza e la cremosità della **stracciatella** e la sapidità della **bottarga**, per un'irresistibile combinazione di sapori. Una ricetta facile, sfiziosa e veloce, perfetta per stupire i vostri ospiti a cena anche con poco tempo a disposizione.



Difficoltà
Facile



Tempo preparazione
20 min



Tempo Cottura
8 min



Porzioni
2



Metodo di esecuzione
Al Forno, In Padella



Dosi per: **2 pizze**



Tempo lievitazione
6h - 8h

- 2 palline pronte surgelate Gran Pizza alla Napoletana Molino Spadoni

Per condire:

- 90 g di mozzarella fiordilatte - DOP di Agerola
- 80 g di pomodori pelati - San Marzano DOP
- 100 g di cime di rapa
- 80 g di stracciatella
- 20 g di bottarga di muggine
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva
- basilico
- peperoncino secco
- sale

Come preparare:

Pizza con cime di rapa, stracciatella e bottarga

1.

Per preparare la pizza con cime di rapa, stracciatella e bottarga, per prima cosa togliete le palline di impasto pronte Gran Pizza alla Napoletana di Molino Spadoni dalla loro confezione e scongelatele in frigorifero a 0/4 °C per 24-72 ore o a temperatura ambiente a 20/22 °C per 6-8 ore. Quando l'impasto sarà pronto per essere utilizzato, fate scolare bene la mozzarella fiordilatte tagliata a pezzetti, in modo che non rilasci liquido in cottura.

2.

Mondate le cime di rapa, eliminando le foglie danneggiate e i gambi più duri, e lavatele accuratamente. Sbollentatele per 2 minuti in acqua bollente salata, dopodiché scolatele e trasferitele in una ciotola con acqua e ghiaccio, per bloccarne la cottura. Asciugatele bene con della carta assorbente. Versate un giro d'olio in una padella, unite l'aglio e fatelo soffriggere. Quando l'aglio è dorato, aggiungete le cime di rapa e il peperoncino. Cuocete a fiamma medio-alta per circa 3 minuti, mescolando di tanto in tanto.

3.

Nel frattempo, in una ciotola, schiacciate i pomodori pelati, condite con olio e sale e aggiungete qualche foglia di basilico. Eliminate la pelle che ricopre la bottarga di muggine e tagliatela a scaglie.

4.

Stendete le palline di impasto lievitate con le mani o con l'aiuto di un mattarello fino a formare un disco con uno spessore uniforme. Potete mettere sotto un foglio di carta forno per facilitarne il sollevamento. Condite ogni pizza con la salsa di pomodoro preparata in precedenza e distribuite in modo uniforme il fiordilatte a pezzetti. Cuocete in forno ventilato a 250 °C una pizza alla volta per circa 4 minuti.

5.

Terminata la cottura, completate con le cime di rapa ripassate, la stracciatella e le scaglie di bottarga di muggine. La vostra pizza è pronta.

IMPASTO PER GRAN PIZZA — ALLA NAPOLETANA —



PIZZA CON KATSUOBUSHI, BRESAOLA DI TONNO E CIPOLLE

Una **pizza contemporanea** che unisce **katsuobushi**, **bresaola di tonno** e **cipolle rosse**. Una ricetta originale e ben equilibrata, ideale per chi ama sperimentare e lasciarsi sorprendere da nuovi abbinamenti.



Difficoltà
Facile



Tempo preparazione
20 min



Tempo Cottura
8 min



Porzioni
2



Metodo di esecuzione
Al Forno, In Pentola



Dosi per: **2 pizze**



Tempo marinatura
30 min



Tempo lievitazione
6h - 8h

- 2 palline pronte surgelate Gran Pizza alla Napoletana Molino Spadoni

Per la salsa al pomodoro:

- 230 g di pomodori pelati San Marzano DOP
- olio extravergine di oliva
- sale

Inoltre:

- 200 g di fiordilatte DOP di Agerola
- 90 g di bresaola di tonno
- katsuobushi
- foglie di basilico per decorare

Per le cipolle in agrodolce:

- ½ cipolla rossa
- 50 ml di aceto di mele
- 100 ml di acqua
- 5 g di sale
- 5 g di zucchero
- 1 cucchiaino di semi di senape
- 1 cucchiaino di pepe nero in grani

Come preparare:

Pizza con katsuobushi, bresaola di tonno e cipolle

1.

Per preparare la pizza con katsuobushi, bresaola di tonno e cipolle, per prima cosa togliete le palline di impasto pronte Gran Pizza alla Napoletana di Molino Spadoni dalla loro confezione e scongelatele in frigorifero a 0/4 °C da 24 a 72 h ore prima o a temperatura ambiente a 20/22 °C per 6-8 ore. Nel frattempo fate scolare bene il fiordilatte tagliato a pezzetti, in modo che non rilasci liquido in cottura.

2.

In una ciotolina schiacciate i pomodori pelati, condite con olio e sale e aggiungete qualche foglia di basilico. Ora preparate le cipolle in agrodolce. Sbucciate e tagliate a spicchi regolari la cipolla rossa. Dividete gli strati di ogni spicchio, separandoli con le mani. Sistemati in una ciotola.

3.

In un pentolino lasciate sobbollire acqua, sale, zucchero, aceto di mele, pepe in grani e semi di senape. Versate tutto nella ciotola con la cipolla e lasciate marinare per circa 30 minuti.

4.

Stendete le palline di impasto lievitate con le mani o con l'aiuto di un mattarello fino a formare un disco con uno spessore uniforme. Potete mettere sotto un foglio di carta forno per facilitarne il sollevamento. Condite ogni pizza con la salsa di pomodoro preparata in precedenza e distribuite in modo uniforme il fiordilatte a pezzetti. Cuocete in forno ventilato a 250 °C una pizza alla volta per circa 4 minuti.

5.

Una volta pronte, tagliate ogni pizza in 4 spicchi. Guarnite con la cipolla in agrodolce, aggiungete le fette di bresaola di tonno e ultimate con petali di katsuobushi, un filo di olio a crudo e qualche foglia di basilico fresco. La pizza con katsuobushi, bresaola di tonno e cipolle è pronta.