

Ricetta - Pizza datteri e pancetta

Ballando coi gusti

/ 24.04.2017
di Allan Bay

Ingredienti per 6 persone: 700 g di pasta da pizza · 20 datteri · 300 g di pancetta dolce · vino bianco · olio di oliva · sale e pepe.

Stendete la pasta divisa in due parti uguali, mettetela in due teglie unte di olio e fatele riposare per circa 30' nel forno aperto, appena tiepido.

Ammollate i datteri nel vino per 30', poi scolateli, apriteli, eliminate il nocciolo e tagliateli a julienne. Tagliate la pancetta a dadini, rosolateli in una padella antiaderente per una decina di minuti, mescolando, poi versateli in un colino per eliminare l'eccesso di grasso. In una ciotola mescolate datteri e pancetta, regolate eventualmente di sale e profumate con pepe.

Prendete la prima teglia e distribuite il composto, livellandolo. Coprite con il secondo disco di pasta, saldando bene i bordi con le dita inumidite. Con i rebbi di una forchetta punzecchiate la superficie. Spolverizzate con una generosa macinata di pepe e fate cuocere per 15' in forno a 230°, se sono 250° è meglio e bastano 15'.