Pomì
O Così. O Pomì.

Lingue di suocera al pomodoro

Tempo di preparazione: 50 min
Difficoltà: Facile

Condimento

- Mozzarella: 150 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Origano: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b

Impasto

- Acqua: 275 gr
- Farina 00: 500 gr
- Lievito di birra secco: 3 gr (o 10 di quello fresco)
- Olio extra vergine di oliva: 15 gr
- Sale: 10 gr
- Zucchero: ½ cucchiaino

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 800 gr

Preparazione

Le **lingue di suocera al pomodoro e mozzarella** sono delle soffici e deliziose pizzette allungate che piaceranno a grandi e piccini. Si chiamano così perché sono "**lunghe come la lingua di una suocera**", un nome simpatico per una ricetta sfiziosissima. Le lingue di suocera al pomodoro e mozzarella sono morbide e filanti, io le ho farcite con pochi e semplici ingredienti ma voi potete personalizzarle come preferite!

1. Mettete la farina in una ciotola, aggiungete il lievito, lo zucchero e mescolate.
2. Versate l'acqua tiepida ed impastate velocemente a mano o, meglio, con un'impastatrice.
3. Unite poi l'olio, il sale e lavorate nuovamente il tutto, formate un bel panetto e lasciatelo lievitare nella

ciotola per 2-3 ore, deve raddoppiare di volume.

4. Mettete a scolare i ***pomodori a cubetti Pomì*** e conditeli poi con olio, sale, pepe ed origano.
5. Dividete l’impasto in 4 parti uguali e realizzate delle “lingue” di pasta, farcitele poi con il pomodoro e lasciatele lievitare per un’ora abbondante.
6. Infornate le lingue di suocera al pomodoro in forno preriscaldato a 200 gradi per 30 minuti circa, dopodiché aggiungete la mozzarella (ben asciutta) tagliata a pezzettini ed infornate le pizzette per altri 2 minuti, giusto il tempo di far sciogliere il formaggio.
7. Le lingue di suocera al pomodoro e mozzarella sono pronte, aggiungete un filo di olio ed un pochino di origano e servitele.