# Pizza con filetti di pomodoro e ricotta di soia



**Tempo di preparazione**: 45 min
**Difficoltà**: Difficile

**Ingredienti**

- Aglio in polvere: q.b.
- Farina di grano duro: 150 gr
- Farina di grano semi-integrale: 100 gr
- Olio evo: q.b.
- Origano: q.b.
- Pepe: q.b.
- Ricotta di soia: 150 gr
- Sale: q.b.

## Preparazione

1. Setacciare le due farina all'interno di una ciotola.
2. Aggiungere un pizzico di sale e un filo di olio.
3. Versare in modo graduale dell'acqua, aggiungerne tanto quanto basta ad ottenere un panetto liscio, sodo e morbido.
4. Lasciar riposare il panetto per almeno mezz'ora.
5. Riprendere l'impasto, dividerlo in due parti e stendere quest'ultime in due sottili dischi di sfoglia (più sono sottili minore sarà la cottura)
6. Spennellare con dell'olio una padella da 28 cm e adagiare il primo disco di sfoglia sul fondo (mi raccomando, fate in modo che entrambe le sfoglie non siano più grandi del fondo della padella).
7. Ricoprire la superficie della sfoglia con la ricotta di soia bella compatta e cosparsa per bene con l'aiuto di un cucchiaio.
8. Insaporire con origano, pepe e aglio in polvere a piacere e adagiare per ultimi i filetti di **pomodoro a cubetti Pomì** privati della loro acqua di vegetazione interna e un filo di olio.
9. Ricoprire con il secondo strato di sfoglia e sigillare per bene i bordi.
10. Cuocere la pizza 5 – 6 minuti per lato a fuoco moderato e coprendo con un coperchio.
11. Lasciate quindi che dori su ambo i lati e giratela a metà cottura con l'aiuto del coperchio o di un piatto piano.
12. Servire tiepida o fredda con un ultimo pizzico di origano secco per una cena fresca ed estiva.

**For this recipe we used:**

Pomodori a cubetti 100 gr

