картофельная ПИЦЦА ХИТ МЕСЯЦА

РЕЦЕПТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

АЛАН МАКДОНАЛЬД,
шеф-повар ресторана Spettacolo

Наскучила пицца с классической начинкой из сыра и томатов? Попробуйте приготовить пиццу с картофелем по рецепту шеф-повара ресторана Spettacolo Алана МакДональда. Картофель хорош тем, что придает блюдам деревенский стиль и доступен в магазинах в любое время года. Картофельная начинка отлично сочетается с овощами, зеленью и разнообразными видами сыров. Начинка получается не только сытной, вкусной, но и очень красивой для подачи. Просто распределите кусочки картофеля и кольца лука не хаотично, а по кругу. Украсьте рукколой или шпинатом. Получится утонченный открытый пирог для гостей.

4 порции по 200 г

• 200 г теста • 100 г тертого сыра моцарелла • 130 г молодого сырого картофеля, нарезанного тонкими пластинками • 2 репчатых луковицы • 1 веточка свежего розмарина • 1 ст. л. оливкового масла • щепотка сушеного орегано • щепотка морской соли

ДЛЯ ТЕСТА: • 500 г муки для хлеба • 300 г теплой воды • 0,75 ч. л. меда • 0,75 ч. л. сухих дрожжей • 1 ч. л. соли • 4 ч. л. оливкового масла

ДЛЯ СОУСА: • 400 г консервированных помидоров в собственном соку • 1 ч. л. оливкового масла • щепотка соли • щепотка сушеного орегано

Смешайте воду (ее температура должна быть 21°С), дрожжи и мед. Поставьте в теплое место, чтобы дрожжи активировались.

В большой кастрюле смешайте муку, соль и оливковое масло.

Процедите помидоры через дуршлаг, отожмите руками, чтобы лучше стекла жидкость, разомните. Получившуюся мякоть помидоров смешайте с их соком. Добавьте соль, орегано, оливковое масло и немного сахара.

Раскатайте тесто для пиццы в круг. Выложите на него ровным слоем соус (100 г), отступив от края 1 см для бортиков пиццы. Затем выложите на основу тертый сыр, кусочки молодого картофеля и кольца лука. Разогрейте духовку до 220°С.

Выпекайте пиццу до готовности не более 20–30 минут. Лук и картофель должны стать мягкими и золотистыми.

Готовую пиццу посыпьте розмарином, орегано, солью и сбрызните оливковым маслом.

ФОТО: ЕЛЕНА АБРАМОВА