

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza alla Norma

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La pizza alla Norma è una pizza tipica siciliana, ricca di gusto, con l'[impasto](#) morbido e farcita con ingredienti semplici: [pomodoro](#) e [mozzarella](#) che sono la base indiscutibile di una buona [pizza margherita](#), con aggiunta di melanzane fritte e ricotta salata per trasformala in una pizza alla Norma davvero golosa. La pizza alla Norma è una ricetta che nasce dal gusto di voler riprodurre la famosa [pasta alla Norma](#), sotto forma di pizza in una rivisitazione di un piatto d'eccellenza simbolo della cucina catanese.

Con questa ricetta potrai gustare una pizza in teglia sofficissima ma dalla crosta sottile e dorata, l'olio

sul fondo la rende ancora più gustosa.

Amante della pizza? Salva tra i preferiti il nostro [speciale pizza](#)

INGREDIENTI PER LA BASE DELLA PIZZA

ALLA NORMA

FARINA DI GRANO DURO 600 gr

FARINA 0 200 gr

ACQUA 600 gr

SALE 20 gr

LIEVITO DI BIRRA 8 gr

INGREDIENTI PER FARCIRE LA PIZZA

ALLA NORMA

POLPA DI POMODORO 600 gr

MOZZARELLA 300 gr

RICOTTA SALATA 80 gr

MELANZANA 1

FOGLIE DI BASILICO 10

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ORIGANO ESSICCATO

SALE

INGREDIENTI PER FRIGGERE LE

MELANZANE

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 500 gr

COME FARE LA PIZZA ALLA NORMA

- 1 Versa la farina di grano duro e la farina 0 in una ciotola capiente, aggiungi il lievito e inizia a versare l'acqua tiepida, a filo, man mano che verrà assorbita dall'impasto.





2 Una volta ottenuta una buona massa, quando l'impasto si sarà ormai formato, aggiungi il sale e, sempre lentamente, la restante acqua.





3 Ribalta il tuo impasto sulla spianatoia e lavoralo in modo energico fino ad ottenere un

impasto liscio ed elastico, se lo avrai lavorato nel modo giusto, sentirai formarsi le bolle d'aria.





- 4 Dividi l'impasto in due parti e sistemalo in una cassetta da lievitazione o, più semplicemente, in due ciotole, meglio se metti un filo d'olio sul fondo, poi copri con coperchio o con pellicola trasparente. Fai lievitare a temperatura ambiente per 5/6 ore circa o comunque fino al raddoppio di volume.



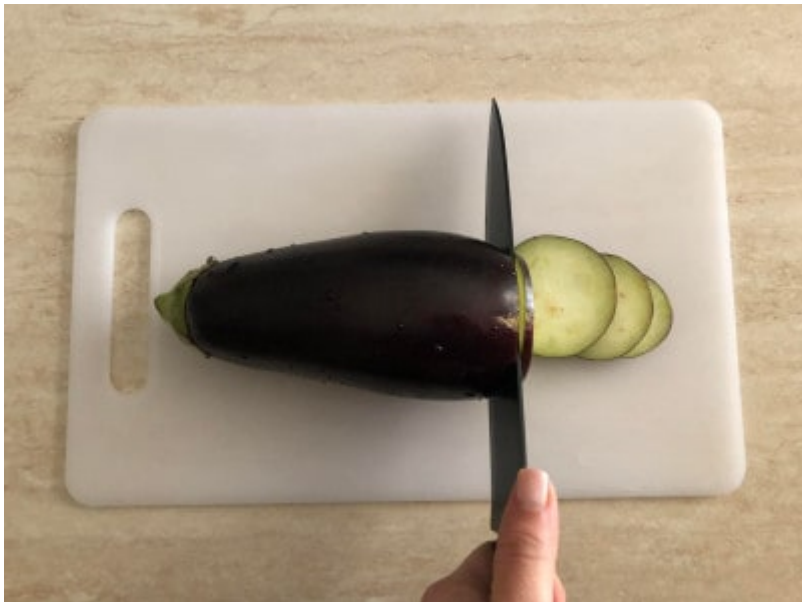


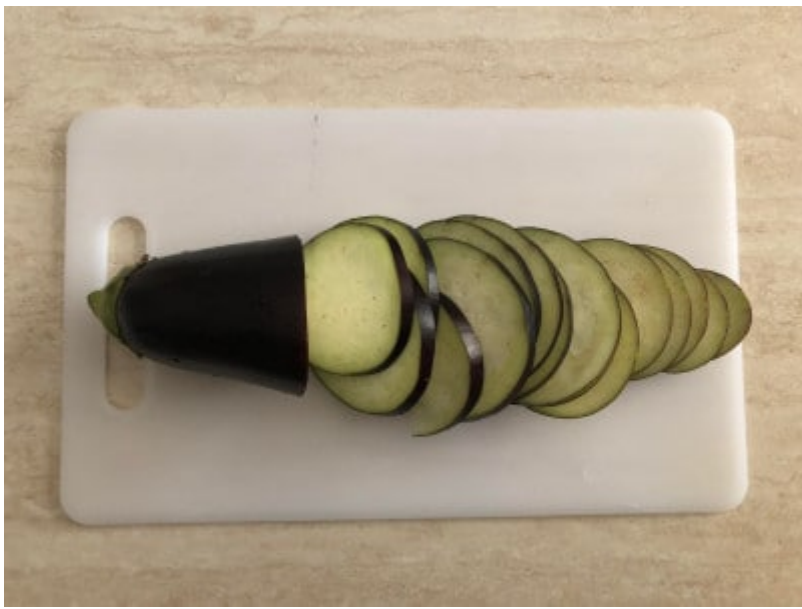
5 Una volta raddoppiato di volume, stendi su due teglie (diametro 32) precedentemente unte con un filo d'olio. Copri le teglie con pellicola trasparente e fai lievitare per altre 2 ore circa, o valuta sempre che l'impasto sia arrivato più o meno al raddoppio.





- 6 Lava le melanzane, elimina le estremità e tagliale a fette sottili, versa l'olio in una padella capiente e mentre scalda taglia anche la mozzarella.





7 Cuoci le melanzane velocemente tenendo l'olio alla massima temperatura e girandole di

tanto in tanto, ci vorranno solo pochi minuti. Una volta che le melanzane saranno dorate, scolale e sistemale in un piatto su carta assorbente in modo che perdano eventuale olio in eccesso.





- 8 Accendi il forno selezionando la modalità ventilato, metti la griglia sul binario basso e portalo alla massima temperatura. Condisci la pizza con la polpa di pomodoro, aggiungi un pizzico di sale, un filo di olio extravergine e l'origano, poi cuocila per una decina di minuti, o fino a doratura del fondo.





9 Sforna la pizza, farcisci con la mozzarella e le melanzane fritte infine inforna per altri due minuti circa, ricorda che i tempi di cottura possono variare in base al forno, se necessario allungali ma avendo cura di tenere la pizza sotto controllo.





10 Sforna la pizza, aggiungi abbondante ricotta salata grattugiata al momento e qualche

foglia di basilico fresco, la pizza alla Norma è pronta, ti consiglio di servirla subito.





SE TI È PIACIUTA LA PIZZA ALLA NORMA PROVA ANCHE QUESTE

[Pizza capricciosa](#)

[Pizza 4 stagioni](#)

[Pizza in teglia](#)

[Pizza gourmet](#)

[Pizza Rossini](#)

RICETTE: