

Pizza bianca alla ligure



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 40

Dosi per 4 persone

Stendi la pasta in una teglia rettangolare leggermente oliata. Lascia lievitare la pasta coperta per 20-25 min. Frulla in un mixer i pinoli, l'aglio ed un pizzico di sale, aggiungi il basilico precedentemente lavato ed asciugato, poi versa l'olio a filo ed il parmigiano grattugiato. Frulla nuovamente fino a rendere il pesto omogeneo.

Spunta i fagiolini, lavalì con cura e lessali in acqua bollente salata per 15 min. Scolali e tagliali a tocchetti. Condisci la pasta con la crescenza spezzettata e la mozzarella tagliata a dadini. Inforna a 200° C per 25 min.

Ritira dal forno, cospargi la pizza con i fagiolini cotti e condisci con un filo di pesto al basilico.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 400 gr di pasta per pizza lievitata

- **Per il condimento:**
- 250 gr di crescenza
- 200 gr di mozzarella
- 2 cucchiaini di olio EV d'oliva
- 200 gr di fagiolini verdi
- sale
- **Per il pesto:**
- 150 gr di foglie di basilico
- 1 cucchiaio di pinoli tostati
- 2 cucchiaini di parmigiano
- 100 ml di olio EV d'oliva
- 1/2 spicchio d'aglio
- sale