

# Pizza in padella con peperoni e Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

- 250 g di farina 0
- 120 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- 140 g di acqua
- 6 g di lievito istantaneo per pane e torte salate
- 2 cucchiaini di olio EVO
- 1 peperone rosso grande
- 1 spicchio d'aglio
- Sale q.b.

## Procedimento

Lavate il peperone e pulitelo da semi e filamenti interni, poi tagliatelo a cubetti. Cuocete il peperone in padella a fiamma media con uno spicchio d'aglio e un filo d'olio fino a quando non sarà diventato tenero, ma non troppo cotto. Regolate di sale e lasciate intiepidire.

Per l'impasto, lavorate insieme la farina con il lievito, il sale e l'olio. Una volta ottenuto l'impasto, dividetelo in due parti uguali e stendetelo con il mattarello fino a formare 2 dischi della grandezza della padella per la cottura.

Ungete con poco olio il fondo della padella e mettete il primo disco di pasta. Farcite con i peperoni (ricordando di eliminare l'aglio) e il Pecorino Toscano DOP tagliato a fettine sottili. Coprite con il secondo disco di pasta e sigillate bene i bordi premendo con le dita. Eliminate l'eventuale pasta in eccesso e accendete il fornello a fiamma bassa.

Cuocete 4 minuti per lato, sempre a fiamma bassa, quindi togliete la pizza dal fuoco e servite.

(Alessandro Gerbino del blog Che Zuppa!)

