

Pissalandra





*La **Pizza all'Andrea** è una bontà diffusa in tutto il Ponente ligure dedicata all'Ammiraglio Andrea Doria.*

È una deliziosa focaccia di farina, acqua, sale, olio e lievito, ricoperta di un battuto di cipolla, salsa di

pomodoro e acciughe (macchettu), che nella mia versione Vegan naturalmente ho sostituito con un battuto di alghe (KOMBU+WAKAME), aglio Granulare, le olive taggiasche e una spolverata di origano.

*Si cosparge di olio e si inforna. Ha diversi nomi a seconda di dove viene preparata: **Macchettusa (Apricale), Pissadala (Bordighera), Pissalandrea (Imperia), Pissaladiere (Nizza), Piscarada (Pigna), ed infine Sardenaira a Sanremo.***

Ingredienti

Per la pasta:

- – Farina 0, – 200 grammi più quella per la lavorazione
- – Farina integrale – 100 grammi
- – Acqua, 175 ml
- – Olio evo, 1 cucchiaio
- – Lievito di birra fresco, 5 grammi oppure una bustina di lievito madre da 35 gr
- – Sale, 1/2 cucchiaino

Per la farcitura

- – Polpa fine di pomodoro (400 grammi)
- – Cipolle 2
- – alghe miste (wakame+kombu)
- – Olive taggiasche
- – Aglio granulare q.b.
- – Origano, q.b.
- – Sale, q.b.
- – Acqua, 5 cucchiai
- – Olio evo, 2 cucchiai
- – Olio evo per la teglia, q.b.(io uso la carta forno)

PREPARAZIONE

- Iniziare a preparare la pasta.
- Sulla spianatoia o in un mixer, disporre la farina a fontana.
- Versare all'interno l'acqua tiepida in cui si sarà sciolto il lievito e l'olio(oppure aggiungere la bustina di lievito madre).Impastare partendo dal centro e, quando il composto avrà preso consistenza, aggiungere il sale.
- Lavorare bene per ottenere una pasta elastica e omogenea.
- Riporre in un contenitore chiuso in luogo caldo e lasciare lievitare per circa un'ora e mezza: i tempi variano a seconda della temperatura ambientale.
- Nel frattempo preparare la farcitura.
- Sbucciare la cipolla, tagliarla a metà e affettarla finemente.
- Farla stufare con l'olio evo e l'acqua in un tegame con coperchio e a fuoco basso.
- Unire la polpa di pomodoro,il trito di alghe, salare e proseguire la cottura per un quarto d'ora o fino a quando il sugo avrà consumato l'acqua.
- Riprendere la pasta e allargarla con le mani sulla teglia unta di olio.(io invece metto la carta forno)
- Versare la salsa di pomodoro tiepida e distribuirla sulla superficie.
- Farla lievitare per una mezz'ora circa.
- Farcire la Pissalandrea con le olive taggiasche e l'aglio.
- Spolverare con l'origano.
- Infornare a 200 gradi, preferibilmente forno statico, per venti minuti o fino alla doratura del bordo.

🍕 Pissalandra (Pizza all'Andrea)



Pronta da INFORNARE

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!