



“World Pizza Day”, con Mortadella Bologna IGP

**In occasione del World Pizza Day che si celebra in tutto il mondo il 17 gennaio, la Mortadella Bologna IGP si conferma l'ingrediente ideale per arricchire di gusto e sapore il piatto tipico della tradizione italiana in più di una ricetta**

Che si tratti di pizza intera, al taglio o al trancio la **Mortadella Bologna IGP** risulta essere sempre l'ingrediente in grado di esaltare al meglio la fragranza e croccantezza del piatto tipico della cucina italiana. D'altronde, la **versatilità della regina Rosa dei Salumi** è arricchisce di gusto e di sapore la pizza al World Pizza Day.

**Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna**

In questa occasione, il **Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna propone due originali ricette**, gustose e di facile esecuzione, alla portata di tutti, dai grandi ai piccini. **Un'unica raccomandazione**, che è un classico dell'aggiunta dei salumi pregiati alla pizza: posarli sulla superficie solo **dopo averla sfornata**, in modo che la Mortadella Bologna IGP, a contatto con il calore della pizza, possa sprigionare tutto il suo profumo inebriante ed il sapore avvolgente.

La comunicazione delle ricette con la Mortadella Bologna IGP è un'iniziativa che rientra nel programma di **"DELI M.E.A.T. Delicious Moments European Authentic Taste"**, il progetto promozionale e informativo che unisce tre consorzi agroalimentari per la tutela dei salumi DOP e IGP, cofinanziato dall'**Unione Europea** e rivolto al mercato italiano e francese. La campagna prevede la promozione delle seguenti eccellenze alimentari: **Mortadella Bologna IGP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, Zampone Modena IGP e Cotechino Modena IGP con l'obiettivo** di contribuire ad aumentarne il livello di conoscenza e riconoscimento e la competitività e il consumo consapevole in Italia e in Francia.

## Pizza con burrata e Mortadella Bologna IGP

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- Farina, 500 gr
- Acqua, 300 gr
- 4 cucchiaini olio
- Cubetto di lievito, 1
- Sale, 15 gr

#### Per il condimento

- Mortadella Bologna IGP, 200gr
- Pesto qb
- Foglioline di basilico, qb
- 1 burrata

### Preparazione

#### Step 1

Sciogliete il lievito in mezzo bicchiere d'acqua. Mettete la farina su una spianatoia, formate un buco al centro e versatevi il lievito, l'olio ed una parte dell'acqua prevista. Incorporate la farina ed aggiungete il sale e la restante acqua.

#### Step 2

Impastate per una decina di minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Mettetelo a lievitare in una ciotola, coperto da un canovaccio, per circa 3 ore in un luogo tiepido e privo di

correnti d'aria. Trascorso il tempo di lievitazione accendete il forno statico a 250° e stendete l'impasto allargandolo con le mani su una teglia con carta forno.

### **Step 3**

In un bicchiere mettete un goccio d'acqua e due cucchiaini d'olio, mescolate e cospargete la pizza prima di infornarla per circa 10 minuti, o fino a quando non sarà ben dorata. Togliete dal forno e condite con il pesto, la burrata, la [Mortadella](#) e le foglioline di basilico.

## **Pizza Mortadella e Pistacchio**



Pizza Mortadella e Pistacchio

## **Ingredienti**

### **Per l'impasto e la preparazione**

- Segui le stesse quantità e procedimento della ricetta precedente

### **Per il condimento**

- Mortadella Bologna IGP 150 g (tagliata a fette sottili)
- Mozzarella 300 g
- Pesto di pistacchio 200 g
- Olio extravergine d'oliva q.b.

## Preparazione

### Step 1

Una volta terminato il **tempo di lievitazione**, è il momento di stendere le pizze. Dividi in due l'impasto e, usando solo le mani, **stendilo** fino a realizzare due pizze. Poni i due cerchi su teglie ricoperte di carta da forno, pronte per essere infornate.

### Step 2

**Taglia a cubetti la mozzarella**, che hai fatto precedentemente scolare, e disponila in modo omogeneo sui due impasti. Condisci anche con un filo di **olio extravergine d'oliva** in superficie, dopodiché è il momento di **infornare**.

### Step 3

Fai cuocere le pizze in **forno preriscaldato a 200°** per 15-20 minuti circa, controllando quando l'impasto appare **ben cotto**. Una volta pronte, tira fuori le pizze e preparati a **condirle** con gusto e stile.

### Step 4

Stendi il pesto di pistacchio **uniformemente** sulle due basi. Realizza dei fiori o ciuffetti con le **fette di Mortadella Bologna**, e ponile sulle tue pizze. La Mortadella Bologna non solo è la **protagonista** di questo piatto, ma serve anche per **decorare** le pizze rendendole bellissime.

### Step 5

Le **pizze di Mortadella Bologna e pistacchio** sono finalmente pronte. Se desideri, puoi completare la preparazione con **granella di pistacchio** e un goccio di succo di limone. Servi ben calde, e preparati ad **assaporare** una croccantezza e una golosità uniche.

## Data di creazione

2025/01/16

## Autore

redazione