



“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