

# Pizza mascarpone speck e noci

Categoria: Portate - Pizze, Focacce e Torte Salate



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 10 min **Cottura:** 15-20 min **Dosi per:** 6 persone  
**Costo:** Medio **Difficoltà:** Bassa

Nota Aggiuntiva: + il tempo di lievitazione della pasta

Stanchi della solita pizza margherita? Allora vi consigliamo di provare questa deliziosa variante preparata con mascarpone speck e noci.

La pizza mascarpone speck e noci non vi deluderà in quanto a sapore e originalità: il gusto delicato e cremoso del mascarpone si contrappone a quello deciso dello speck.

Crocanti pezzetti di noci completano la preparazione della pizza.



## Ingredienti

» <b>Mascarpone</b> Granarolo 150 gr	» <b>Pomodori</b> polpa 400 gr
» <b>Mozzarella</b> due da 100 gr	» <b>Sale</b> q.b.
» <b>Noci</b> 40 gr	» <b>Speck</b> a fette 100 gr
» <b>Olio di oliva</b> q.b.	» <b>Pasta per la pizza</b> 600 gr
» <b>Origano</b> q.b.	

## Preparazione



Accendete il forno a 220 gradi. Ungete una teglia da forno con abbondante olio di oliva (1) e stendetevi sopra la pasta della pizza che avrete precedentemente acquistato o preparato seguendo la ricetta che trovate cliccando [qui](#) (2-3). Spargete in superficie la polpa di pomodoro, che avrete condito con sale, olio e origano (4).



Infornate la pizza per 10 minuti. Nel frattempo tagliate la mozzarella a dadini e sguosciate le noci. Quando il pomodoro si sarà parzialmente asciugato sfornate la pizza e cospargetela con i cubetti di mozzarella e i fiocchi di mascarpone (5). Aggiungete ancora olio e unite le noci che in parte avrete tritato e in parte lasciato intere (6). Infornate per altri 5 minuti, (o fino a che la mozzarella si sarà sciolta) poi sfornate aggiungete le fette di speck (7) e servite la vostra pizza mascarpone speck e noci ben calda (9).

### **Consiglio**

Se preferite, potete anche preparare la pizza mascarpone speck e noci bianca, ovvero senza polpa di pomodoro. In questo caso aggiungete più mozzarella e mascarpone o in alternativa degli altri formaggi come taleggio o gorgonzola, secondo il vostro gusto.