Pizza con pesto di pistacchio e mortadella: come farla a casa

La pizza con pesto di pistacchio e mortadella unisce due sapori intensi: la dolcezza grassa della mortadella e la nota tostata del pistacchio. Per farla bene in casa non serve una lunga preparazione, ma serve ordine. Il pesto va steso con criterio, la mortadella va aggiunta al momento giusto e la cottura deve asciugare l'impasto senza seccare il condimento.

Qui sotto trovi una sequenza pratica, pensata per una pizza da forno domestico. La base può essere già pronta o fatta in casa, l'importante è che sia ben lievitata e non troppo spessa. Il risultato deve restare morbido al centro, con il bordo dorato e il pesto profumato, non bruciato.

Prepara gli ingredienti prima di accendere il forno

Per una pizza puoi partire da un disco di impasto da pizza, da un cucchiaio abbondante di pesto di pistacchio, da alcune fette sottili di mortadella e da un po' di ricotta salata grattugiata o sbriciolata. Aggiungi olio d'oliva siciliano solo se il condimento ti sembra troppo denso. Se vuoi un contrasto più deciso, tieni da parte qualche pomodoro secco tagliato a striscioline.

Il punto da controllare è l'equilibrio. La mortadella è già salata e saporita, quindi il pesto non deve essere accompagnato da troppi altri condimenti. Una grattugiata di ricotta salata basta a dare freschezza. Le capperi, se usati, vanno messi con moderazione, perché possono coprire il pistacchio. L'origano funziona meglio allesciuta, non prima della cottura.

Tira fuori la mortadella dal frigo mentre il forno scalda, così non rilascia troppa umidità sulla pizza. Tagliala sottile, non a dadini grossi: le fette sottili si adattano meglio alla superficie e si scaldano senza prevalere. Se il pesto è molto compatto, ammorbidiscilo in una ciotola con un filo d'olio, mescolando fino a ottenere una crema stendibile.

Stendi l'impasto senza schiacciare i bordi

Appoggia il disco su una teglia leggermente unta o su una superficie adatta al forno. Stendilo con le dita dal centro verso l'esterno, lasciando il bordo più alto. Non passare il matterello su tutta la superficie: schiaccia le bolle d'aria e toglie quella leggerezza che rende la piacevole da mangiare.

Controlla lo spessore. Al centro l'impasto deve restare sottile, ma non così sottile da strapparsi quando aggiungi il condimento. Se si ritira durante la stesura, lascialo riposare qualche minuto e riprendi con delicatezza. Una base troppo spessa cuoce male dentro, mentre una base troppo assottigliata può diventare croccante in modo secco.

Distribuisci il condimento in due momenti

Stendi un velo sottile di pesto al pistacchio sulla base, fermandoti poco prima del bordo. Non caricare troppo: in cottura il grasso del condimento può sciogliersi e rendere il centro molle. Lascia piccole zone libere, così l'impasto respira e la mortadella non scivola.

Disponi poi le fette di mortadella sopra il pesto, senza sovrapporle troppo. Meglio qualche fetta ben distribuita che uno strato fitto. Aggiungi i pomodori secchi solo se vuoi una nota più sapida e leggermente dolce. La ricotta salata può andare prima della cottura, ma ne metti una parte minima: il resto aggiungilo a fine cottura, quando il caldo ne esalta il profumo senza farla sciogliere del tutto.

Se la pizza ha un bordo alto, tieni il condimento lontano da quella zona. Il pesto brucia più facilmente della passata di pomodoro, perché contiene grassi e frammenti di frutta secca. Un bordo pulito cuoce in modo più regolare e rende anche il servizio più ordinato.

Cuoci a temperatura alta, ma con occhio al colore

Preriscalda il forno ben prima di infornare. Una superficie calda aiuta a bloccare la struttura della base e a evitare che il condimento faccia sudare l'impasto. Se usi una teglia, sistemala nella parte bassa del forno; se usi una pietra o un disco adatto, segui le indicazioni del produttore e maneggialo solo con guanti protettivi.

Inforna e controlla la pizza verso la fine della cottura. Non limitarti al tempo: guarda il bordo, che deve gonfiarsi e dorarsi, e il centro, che deve risultare asciutto ma non rigido. Se il pesto sembra scurirsi troppo in fretta, sposta la teglia un livello più basso. Se invece la base è pallida ma il condimento è già pronto, meglio prolungare di poco la cottura con il forno leggermente meno caldo.

Ogni forno domestico reagisce in modo diverso, quindi la prima volta conviene osservare con attenzione. Il pistacchio tende a prendere colore rapidamente, e un profumo di tostato intenso può essere il segnale che la superficie sta per superare il punto giusto. In quel caso, è meglio sfornare appena il centro è cotto.

Completa fuori dal forno e servi subito

Quando la pizza esce, lasciala riposare per un momento breve, giusto il tempo di sistemarla sul tagliere. Aggiungi la ricotta salata rimasta, qualcuna goccia di olio d'oliva siciliano e, se piace, una piccola spolverata di origano. Taglia con una lama affilata per non trascinare il condimento da una fetta all'altra.

Il pesto al pistacchio esprime meglio il suo aroma quando non è più bollente, ma ancora tiepido. Per questo la pizza va servita subito, senza coprirla ermeticamente: il vapore tende a rendere molle la base e a smorzare il profumo del pistacchio verde.

Se avanza, conserva le fette in un contenitore piatto in frigo e riscaldale in forno per pochi minuti. Il microonde può essere comodo, ma tende a rendere la mortadella gommosa e il bordo morbido. Per una versione più leggera, puoi usare meno mortadella e più ricotta salata; per una più decisa, puoi giocare su pomodori secchi e capperi, senza mai coprire del tutto il gusto del pistacchio.