



## LA RICETTA DI MONICA PAPAGNA PER OONI

In occasione della presentazione del nuovissimo Karu 16, la giornalista e food blogger Monica Papagna, su instagram [@monicapapagna](https://www.instagram.com/monicapapagna), si è cimentata nella preparazione di una prelibata “Pizza autunnale”, utilizzando prodotti freschi generosamente offerti da Cortilia.

Di seguito gli ingredienti e il procedimento per replicare da casa la ricetta proposta da Monica.

### PIZZA AUTUNNALE CON CREMA DI FUNGHI, STRACCIATELLA E TARALLI SBRICCIOLATI

#### *Ingredienti:*

10 g di lievito di birra  
220 ml di acqua a temperatura ambiente + 10 ml  
1 cucchiaino di zucchero  
400 g di farina per pizza  
1 cucchiaino di sale  
200 g di passata di pomodoro  
100 g di crema di funghi  
100 g di stracciatella  
100 g di funghi porcini sott'olio  
50 g di taralli

#### *Procedimento:*

Fate sciogliere il lievito in 10 ml di acqua a temperatura ambiente. Mettete in una planetaria l'acqua, lo zucchero, il lievito sciolto e mescolate. Aggiungete la farina, l'olio, il sale e impastate per 10 minuti fino a ottenere un impasto omogeneo ed elastico.

Mettete l'impasto in una bacinella oliata e copritelo con un canovaccio umido. Lasciate lievitare in frigo per 8 ore.

Prelevate l'impasto dal frigo e stendetelo su una teglia coperta da carta forno. Fate lievitare l'impasto sulla teglia, coperto con un canovaccio, per 1 ora. Conditelo con la salsa di pomodoro e infornate per 10 minuti a 250° gradi (o più, se la potenza del vostro forno lo consente - maggiore sarà la potenza del forno, minore sarà il tempo di cottura).

Sfornate e condite a freddo con crema di funghi, stracciatella e funghi porcini. Cospargete di taralli sbriciolati che regaleranno croccantezza.

#### **Ooni Pizza Ovens**

Fondata a Edimburgo, in Scozia, Ooni Pizza Ovens è l'azienda leader nella progettazione, produzione e vendita di forni per pizza. I forni Ooni raggiungono la temperatura di 500° in 15 minuti e cuociono un'autentica pizza in stile partenopeo in soli 60 secondi. L'azienda, fondata dalla coppia Kristian Tapaninaho and Darina Garland nel 2012, ha rivoluzionato il mercato,

creando di fatto una nuova categoria, con l'introduzione del primo forno per pizza portatile a pellet. Ooni è parte di 1 % for the Planet: dona il 1% del fatturato annuale per cause sociali ed ambientali.

**Ufficio Stampa Ooni Pizza Ovens - Green Media Lab Srl SB**

Via Tertulliano 68/70 - 20137 Milano

[ooni@greenmedialab.com](mailto:ooni@greenmedialab.com)

Tel. +39 02 91320415

[www.greenmedialab.com](http://www.greenmedialab.com)