

[Pizza all'uva e rosmarino, osiamo con i contrasti](#)

scritto da Francesca Vassallo | 09/11/2017



La dolcezza dell'uva con il sapore pungente del rosmarino e il sapido dei salumi e formaggi. Ecco l'idea di una ricetta da provare e servire come appetizer o per una merenda sana.

Dolce o salato? La **Pizza all'uva e rosmarino** accontenta tutti. Morbida e profumata, è ideale come appetizer, da sola o accompagnata a bacon, prosciutto crudo, salumi vari e formaggi dal sapore deciso e più stagionati.

La base è costituita dalla comune pasta della pizza, quindi la ricetta va bene anche qualora desideriamo farcirla in altri modi.

Pizza all'uva e rosmarino: ricetta dolce-salata

Nella ricetta abbiamo utilizzato l'**uva Red Globe**, comunemente disponibile sui banchi di ortofrutta nella stagione autunnale, è una varietà da tavola che ha origine in California negli anni '50. Presenta acini grandi, di colore rosa-violaceo, buccia poco spessa e pochi semi. Prodotta principalmente in Puglia e in Sicilia, è un'uva facilmente digeribile, dolce, con azione lassativa e diuretica.

Ingredienti per la pasta della pizza (per 100 gr di farina)

- Farina, 100 grammi
- Acqua, 60 grammi
- Lievito di birra, 4 grammi
- Olio evo, 3 grammi
- Sale, 1,5 grammi

Preparazione

1. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e impastare tutti gli ingredienti, escluso il sale che andrà aggiunto a impasto già formato.
2. Formare una palla e fare lievitare al caldo per due ore circa.

Ingredienti per la pizza all'uva e rosmarino (impasto base pizza, 300 gr)

- Uva Red Globe, 150 grammi
- Rosmarino, 1 rametto
- [Zucchero mascobado](#), 15-20 grammi secondo il gusto
- Olio evo, q.b.

Preparazione

1. Oleare un tegame da forno di 28 cm e allargare con le mani l'impasto base preparato.
2. Ungere bene la pizza e spolverare sopra lo zucchero mascobado.
3. Sminuzzare gli aghi di rosmarino.
4. Tagliare a metà gli acini d'uva, togliere i semi e distribuirli sulla pizza insieme al rosmarino.
5. Lasciare lievitare al caldo per mezz'ora e infornare a 190°C per circa 15 minuti o fino a doratura.

Servire calda e accompagnare con un vino tipo Gewürztraminer.