

Tra i piatti della cucina italiana ce ne sono alcuni che piacciono davvero a tutti e che garantiscono il successo in qualsiasi cena tra amici. Sono i piatti che io definisco il menù perfetto fatto semplicemente di pizza e tiramisù. Nella mia esperienza non ho mai trovato nessuno che non apprezzi questo menù e cosa ancora più importante si adatta sia ai grandi che ai più piccoli. Ci sono comunque delle accortezze che devono essere assolutamente adottate. Se ad esempio ci sono dei bambini è meglio optare per [la ricetta del tiramisù](#) con panna e senza uova crude, il gusto rimane ottimo e sicuramente anche le mamme apprezzeranno questa vostra cura dei particolari. Se poi avete persone con il problema della celiachia, nessun problema, cercate la ricetta della pizza senza glutine e tutto si risolve.

Molti sono spaventati dal dover cucinare la pizza pensando che la pasta per la pizza richieda competenze da pizzaiolo mentre invece è una delle cose più semplici da realizzare. E non sto parlando di acquistare pasta per pizza dal fornaio e semplicemente condirla e cuocerla ma di farla da soli. Gli ingredienti della pizza sono davvero pochi e facili da reperire e le ricette di pizza si trovano in qualsiasi libro di [ricette di cucina](#), stessa cosa per il tiramisù che tra le ricette dolci è sicuramente la più conosciuta e la più diffusa. Ma vediamo come fare pizza e tiramisù in modo facile e veloce. Poiché esistono tante ricette del tiramisù quella che vi propongo è la ricetta del tiramisù originale.

[Ricetta della pasta per la pizza](#) : 800 gr di farina 0, 500 ml di acqua, 25 gr di lievito di birra, sale e olio q.b. Sciogliete nell'acqua il lievito di birra ed aggiungete 500 gr di farina. Si forma una pasta molto liquida (chiamata poolish) che deve essere messa a lievitare per circa 1 ora. Aggiungete la restante farina, il sale, l'olio ed impastate bene. La pasta per la pizza è quasi pronta. Mettetela a lievitare e quando è raddoppiata di volume dividetela in 2 parti e stendetela. Adesso non vi resta che condirla a piacere, va benissimo il classico pomodoro e origano. Cuocetela a 200 gradi per circa 15 minuti, aggiungete la mozzarella, un filo d'olio e rimettete in forno per 5 minuti circa.

Ricetta tiramisù classico: 500 gr di mascarpone, 6 uova, 100 gr di zucchero, 350 gr di savoiardi, caffè e cacao in polvere. Montate i tuorli d'uovo con lo zucchero e aggiungete, dopo averlo ammorbidito con un mestolo il mascarpone. Montate gli albumi a neve ed uniteli alla crema di mascarpone. Adesso non vi resta che comporre il tiramisù alternando in un vassoio uno strato di savoiardi imbevuti nel caffè ad uno strato di crema e finendo con una bella spolverata di cacao in polvere.