

V 16. stoletju, ko so si na jugu Italije omislili *pico*, so se ljudje prehranjevali predvsem z živili, pridelanimi na lastnem vrtu in okoli hiše. Ta slavna gospa je nastala tako rekoč iz ostankov kruha in »dvoriščnih sadežev«. Kmalu je po naključju zaradi prihoda princese Margherite postala neapeljska specialiteta, ki se je hitreje in močneje kot karkoli drugega razširila in ukoreninila po vsem svetu.

ANKA PELJHAN, WWW.KUHNAPATO.SI  
FOTO LJUBO VUKELIČ

# Pica



## Gosenica

### SESTAVINE

#### ■ testo

- ½ kg moke
- zavitek kvasa
- 1 dcl mleka
- sol, žlička sladkorja
- voda, oljčno olje

#### ■ obloga

- pest čemaža
- pest kopriv ali špinače
- 3 paradižniki (pelati)
- 3 bunkice mocarele, origano
- 2 mladi čebulici, bazilika
- nekaj oljk

### NO, PA ZAČNIMO:

- 1 Moko stresi v večjo posodo, posoli jo in prilij malo oljčnega olja.
- 2 V majhni posodici zmešaj kvas s toplim mlekom in žličko sladkorja ter počakaj, da vzhaja.
- 3 Kvasac stresi v moko in prilij toliko tople vode, da bo testo pravšnje za oblikovanje pice.
- 4 Čemaž in koprive ali špinačo operi, popari in nareži na večje kose. Čebulico nasekljaj.
- 5 Paradižnik nareži na rezine, debele pol centimetra.
- 6 Mocarelo nasekljaj, oljke nareži na kolobarje.
- 7 Iz testa oblikuj majhne kroglice in jih raztegni v kolobarje – telo gosenice.
- 8 Na vsak drugi kolobar daj mešanico špinače in čemaža, nato čebulico in mocarelo, nazadnje posuj z baziliko.
- 9 Na preostale kolobarje položi rezine paradižnika, potresi z origanom, dodaj še mocarelo in oljke.
- 10 Peci približno 20 minut, da testo porumeni. Iz ostankov zelenjave oblikuj gonicice in tupalke.

### ZELO PRAKTIČNO!

- danes težko srečamo dve enaki
- tudi pri pici je poudarjeno načelo nazaj k naravi ali daj nanjo tisto, kar narava ta hip ponuja
- pravilo manj je več naj velja tudi tukaj
- poudarek naj bo na dobrem testu – tankem in hrustljavem