

TORTE SALATE

Pizza con ricotta e ortiche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

pasta per pizza napoletana
600 g di ortiche
200 g di ricotta
50 g di mozzarella
1 pomodoro
10 olive nere snocciolate
sale
origano
semi di finocchio.

PREPARAZIONE

- 1 Cuocete per un attimo in pochissima acqua bollente le ortiche, quindi scolatele e strizzatele. Amalgamate alla ricotta, salate e stendete sulla pasta che avrete già preparato e disposto su una placca da frono appena oleata.
- 2 Coprite con l'impasto con il pomodoro a pezzetti, le olive, la mozzarella e l'origano.

Spolverate con i semi di finocchio prima di infornare per 30 minuti in forno già caldo a 220°.