

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza ripiena

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

500 g di pasta per la pizza
150 g di ricotta di bufala
4 cucchiari di parmigiano grattugiato
80 g di salame
150 g di pomodori pelati
basilico
200 g di provola
poco olio.

PREPARAZIONE

1 Impastare leggermente la pasta.

In una placca da forno stendete metà pasta per la pizza, coprite con la ricotta, il parmigiano, poco pepe ed il salame.

Coprite con la pasta rimasta.

Frullare nel mixer i pelati con 3 foglie di basilico.

Coprite la pizza con i pelati, la provola tagliata a striscioline, qualche foglia di basilico ed un filo di olio.

Infernare in forno preriscaldato a 240°C per 8-10 minuti.

