

TORTE SALATE

Pizza con ricotta e ortiche

di: *Cookaround*

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 forno 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°.