

SECONDI PIATTI

Pizza di carne

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **pizza di carne** è una ricetta davvero golosa, perfetta per portare in tavola un piatto di carne, spesso mal vista soprattutto dai più piccoli, in modo simpatico ma anche piacevole dal punto di vista del gusto. Ovviamente non si tratta della **ricetta della pizza** bensì di un'alternativa carina per utilizzare della carne di manzo macinata.

La base è costituita da carne macinata ben insaporita, una sorta di polpettone, che successivamente viene condito a mo' di pizza con salsa di pomodoro aromatizzata con del basilico fresco e del formaggio filante a piacere, c'è chi preferisce la provola, chi la mozzarella....a voi

scegliere il formaggio che più vi piace.

Di ricette con la carne macinata ne esistono davvero un'infinità anche se poi, almeno a casa nostra, si finisce sempre per rifare le solite polpette o i soliti polpettoni, la pizza di carne è davvero un'alternativa valida semplice e di sicuro successo.

Non dimenticate poi di servirla con delle buonissime patatine fritte per simulare un pasto da fast food! Vedrete che i vostri figli vi ringrazieranno.

INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO 600 gr
PROVOLA 200 gr
GRANA PADANO 3 cucchiaini da tavola
UOVA 2
PANGRATTATO
SALSA DI POMODORO PRONTA 1 tazza
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPE NERO
ORIGANO ESSICCATO
BASILICO 1 ciuffo
SALE

PREPARAZIONE

1 Per preparare la pizza di carne partite dall'insaporire la salsa di pomodoro che più avrà tempo di riposare e più acquisirà sapore. Raccogliete la salsa in una ciotola in vetro e aggiungete qualche foglia di basilico spezzettata a mano.

Ci raccomandiamo che spezzettiate il basilico a mano, in questo modo manterrà il colore e il sapore senza deteriorarsi, qualora lo tagliaste con un coltello sarà inevitabile che inizi ad ossidarsi cambiando sia nel colore che nell'aroma.

Insaporite la salsa anche con una quantità adeguata di sale e mescolate bene il tutto. Mettete la salsa da parte ad insaporirsi fino al momento in cui la dovrete utilizzare per procedere con la ricetta.



2 Dedicatevi ora alla carne macinata di manzo, raccoglietela in una bella ciotola in vetro e aggiungetevi dapprima le uova. Se non siete tanto bravi ad aprire le uova e se vi capita spesso e volentieri di far cadere dei pezzettini di guscio, vi consigliamo di rompere e far cadere il tuorlo e l'albume in una ciotola a parte così che possiate verificare che non vi siano pezzettini di guscio prima di unire le uova al resto della preparazione.



3 Aggiungete, quindi, due o tre cucchiai di parmigiano o grana grattugiato, questo ingrediente servirà per dare più sapore alla carne quindi dosatevi in base ai vostri gusti. Unite anche il pangrattato che, invece, ha il compito di compattare il composto, il quale dovrà risultare umido ma non troppo molliccio.

La quantità del pangrattato non è precisa, iniziate aggiungendone due o tre cucchiai e se fosse necessario, aggiungetene dell'altro successivamente, quando avrete aggiunto anche tutti gli altri ingredienti.



4 Terminate di preparare il composto aggiungendo sale, pepe in quantità adeguata e comunque sempre in base ai vostri gusti e un bel ciuffetto di prezzemolo tritato finemente che darà quel tocco di freschezza a tutto il composto.

Se avete dei bimbi che non apprezzano "le cose verdi" nel piatto, potete pensare anche di omettere l'aggiunta del prezzemolo, il risultato sarà comunque ottimo.





- 5** Impastate molto bene fino ad ottenere un impasto omogeneo, proprio come quello di un polpettone. Qualora l'impasto risultasse troppo umido, ovvero qualora risultasse difficile da modellare da quanto è umido, dovrete aggiungere altro pangrattato che asciugherà l'impasto e ne farà aumentare la compatezza.



- 6** A questo punto siete pronti per mettere la pizza di carne nello stampo. Prendete una pirofila o uno stampo di 26 cm di diametro e ungetelo con un filo d'olio extravergine

d'oliva.

Stendete l'impasto di carne nella pirofila in uno strato uniforme, qualora utilizzate uno stampo diverso sia nelle dimensioni che nella forma sappiate che lo spessore della carne dovrà essere di circa 2 cm per una cottura perfetta e per poter risultare equilibrato rispetto al condimento che andrà aggiunto in superficie.



7 Riprendete la salsa di pomodoro condita e messa da parte e distribuitene una quantità generosa sullo strato di carne. Anche in questo caso, se i vostri bimbi non tollerano

elementi di colore verde nel piatto, potete tranquillamente scartare le foglie di basilico presenti nella salsa.



- 8 Infornate la pizza di carne a 180°C per mezz'ora a forno ventilato per consentire una cottura omogenea.



- 9 Mentre la carne cuoce in forno, dedicatevi alla provola e seguite questo nostro trucchetto per velocizzare il passaggio del cubettarla. Tagliate un pezzo di provola e inseritela in uno schiacciapatate, ci vuole un po' di forza ma schiacciate fino a che la provola non fuoriesca dai buchini dello schiacciapatate sottoforma di vermicelli.

In questo modo potrete distribuire il formaggio sulla pizza di carne in modo omogeneo simulando in tutto e per tutto la mozzarella su di una pizza vera.



10 Quando sarà trascorsa la mezz'ora di cottura della base della vostra pizza di carne, toglitela dal forno, controllate che non vi siano dei buchi nella carne dovuti proprio alla cottura che ne riduce il volume e distribuite il formaggio appena preparato e una bella spolverata di origano o di altra erba aromatica sempre che la vogliate aggiungere.

Ungete la superficie della pizza con un filo d'olio extravergine d'oliva.



11 Infornate nuovamente sempre a 180°C per il tempo necessario affinché il formaggio possa fondersi a dovere, a seconda del forno vi servirà una decina di minuti.





CONSIGLIO

Che bella quest'idea della pizza alternativa preparata con ingredienti diversi rispetto alla pizza classica, ne avete altre versioni?

Si, l'idea della pizza "fake" è proprio vincente soprattutto se dovete far digerire degli ingredienti che in famiglia magari vengono meno apprezzati. Qualche altra idea potrebbe essere la [pizza di melanzane impanate](#), [la pizza di polenta](#) o [la pizza di riso](#).

Posso usare altri tipi di carne per realizzare questo piatto?

Diciamo che la carne migliore è proprio quella di manzo macinata poichè quella di maiale è troppo grassa mentre quella di pollo è troppo magra, potreste pensare di fare un mix delle tre a vostro piacere oppure potete aggiungere della salsiccia alla carne di manzo per insaporire ulteriormente la base di carne.