

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza ripiena di asparagi e pancetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

pasta
1 cipolla
asparagi surgelati
pancetta affumicata
sale
1 tuorlo
1 pezzetto di burro
grana.

PREPARAZIONE

1 Far lievitare la pasta per 30 minuti. Tritare la cipolla e soffriggere con un po' di burro.



2 Aggiungere la pancetta.



3 Aggiungere gli asparagi a tocchetti (da scongelati).



4 Cuocere il tutto. Pronto da completare.



5 Tirare la pasta in due pezzi.



6 Aggiungere il ripieno.



7 Coprire con l'altro strato di pasta.



8 Far aderire bene le due sfoglie.



9 Spennellare con il tuorlo.



10 Infornare a 180° per 30 minuti circa.