

PIZZA FINTA DI RICOTTA

Scritto da Administrator

Lunedì 21 Marzo 2016 14:35 - Ultimo aggiornamento Lunedì 21 Marzo 2016 14:44



Alla vista potrebbe sembrare una classica pizza napoletana ma qui il valore aggiunto è rappresentato da tre componenti di assoluto gradimento come la ricotta, il parmigiano, le uova

PIZZA FINTA DI RICOTTA

Scritto da Administrator

Lunedì 21 Marzo 2016 14:35 - Ultimo aggiornamento Lunedì 21 Marzo 2016 14:44

Ingredienti per 4 persone

500 gr di ricotta

6 uova

100 gr di parmigiano

1 cucchiaino di bicarbonato

Salsa di pomodoro

200 gr di fiordilatte

Setacciate la ricotta e mettetela in una ciotola, unite le uova, una alla volta amalgamando bene.

Aggiungete il parmigiano, il cucchiaino di bicarbonato e il sugo di pomodoro fatto soffriggendo uno spicchio d'aglio in un poco di olio, lasciandone da parte qualche cucchiaino. Mescolate bene, quindi versate il composto in una teglia tonda foderata di carta forno e infornate a 190° per circa 35 minuti o finchè, facendo la prova stecchino, questi uscirà asciutto.

Sfornate, aggiungete qualche cucchiaino di salsa di pomodoro rimasta, la mozzarella a striscioline e infornate di nuovo finchè il formaggio sarà sciolto, ci vorranno 5/6 minuti.

Servite spolverizzando la pizza finta con un po' di parmigiano e...

PIZZA FINTA DI RICOTTA

Scritto da Administrator

Lunedì 21 Marzo 2016 14:35 - Ultimo aggiornamento Lunedì 21 Marzo 2016 14:44

Buon appetito!