



Pizza con pasta brisée, sottilette e wurstel

Ingredienti

Per la pasta:

200 gr di farina

100 di burro

1 cucchiaino di sale

mezzo bicchiere d'acqua

6 wurstel tagliati a rondelle

4-5 sottilette

Cena veloce e sfiziosa più di questa non si può!

Prepararla la pasta brisée: impastare tutti gli ingredienti formando un impasto morbido, stendere in una tortiera imburrata cm 24, mettere su di essa i wurstel tagliati a rondelle e distribuirli su tutta la superficie, poi ricoprire con le sottilette, piegare su di essi i bordi di pasta in eccedenza, infine cuocere in forno a 200° per una 15 di minuti.

Per velocizzare ancora di più la ricetta si può fare con un rotolo di pasta brisée già pronta.