

Pizza di carne



Ingredienti

Kg 1,2 di macinato misto (manzo, maiale, vitellone)

Un uovo

Sale q.b.

Pepe nero q.b.

Due cucchiaini abbondanti di pecorino

Tre grosse manciate di pangrattato

Un'alternativa alla classica pizza e al polpettone.

Accendere il forno statico a 180°.

In una terrina mettere il macinato, unire sale, pepe nero, basilico tritato, l'uovo, il pecorino, il pangrattato e amalgamare.

Coprire una grande teglia da pizza rettangolare con carta forno bagnata e strizzata, dare una spolverata di pangrattato e stendere l'impasto di carne. La teglia deve essere abbastanza grande perché l'impasto steso deve essere fino.

Il condimento è a piacere, io ho fatto una parte con passata di pomodoro condita con olio sale e basilico e mozzarella e olive. L'altra parte, alla base di passata di pomodoro ho invece fatto una salsa con prezzemolo, olio, aglio e peperoncino.

Porre in forno e cuocere circa 45 minuti, regolatevi col vostro forno (se fate la margherita unire la mozzarella gli ultimi minuti).