



Croce Rossa Italiana
Comitato di Cingoli

RICETTA DA CUCINARE

Pizza di carne

Ingredienti (per 4 persone)

- 600/ 700 gr di carne macinata
- 2 uova
- 100 gr di parmigiano grattugiato
- pane grattugiato q.b.
- passata di pomodoro q.b.
- 1 mozzarella

Procedimento

1. Sbattere le uova in un recipiente poi aggiungere la carne macinata, il parmigiano, il sale e il pane grattugiato.
2. Amalgamare il tutto come si fa con il polpettone. Se l'impasto risulta troppo duro mettere un po' di latte.
3. Stendere con le mani l'impasto in una teglia da forno (come si fa con la pizza).
4. Condire con la passata di pomodoro e la mozzarella. (A piacere potete mettere carciofini, olive, funghi, ecc).
5. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180/200 gradi per circa mezz'ora o comunque fin quando la mozzarella si è dorata. Se vedete che c'è dell'acqua mettete qualche minuto il forno ventilato.
6. Sfornare e servire caldo.

