

La parigina



Ingredienti:

150 g farina 00

100 g farina 0

1 bustina lievito di birra secco per pane

1 cucchiaino zucchero

2 cucchiaini sale

3 cucchiai olio di oliva

150 ml acqua tiepida

1 rotolo pasta sfoglia

per la farcia:

3 cucchiaini passata di pomodoro
150 g prosciutto cotto affettato
100 g provolone affettato
origano
1 uovo

Mettete nella ciotola le farine con il lievito secco, lo zucchero e l'acqua tiepida...



... e iniziate ad impastare. Dopo 2 minuti unite il sale e l'olio. Lavorate il tutto finché ottenete un impasto omogeneo ed elastico.



Coprite con la pellicola e lasciate lievitare finché triplica di volume.

Stendete l'impasto anche sui bordi nella teglia con la carta forno sotto. Distribuite sopra la passata di pomodoro e condite con origano.



Proseguite con un strato di prosciutto cotto poi uno di provolone.



Coprite con la pasta sfoglia sigillando bene i bordi. Spennellate con 1 uovo sopra. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma medio-bassa per 30 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Raffreddate sulla gratella prima di mettere sul piatto di portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.