

Pizza di carne



Ingredienti per 4 persone:

600 gr di macinato di vitellone

4 cucchiaini di parmigiano grattugiato

sale e pepe olio evo q.b.

2 uova

4/5 foglie di basilico

1 bicchiere di salsa di pomodoro condita con sale ed origano

3 cucchiaini di pan grattato

un ciuffo di prezzemolo tritato

formaggio filante q.b.

PROCEDIMENTO:

Unire in una ciotola il macinato, le uova, il parmigiano, il pan grattato, il prezzemolo tritato, salare pepare ed impastare bene il tutto. Disporre il composto in una teglia da forno tonda, oleata o rivestita da carta forno, formando uno strato di circa 2 cm. di spessore. Cospargere la superficie con la salsa di pomodoro ed adagiare la teglia sull'omino all'interno del kit forno. Coprire con

MCSO e cuocere a fiamma viva per i primi 15 min. poi abbassare al minimo e proseguire la cottura per altri 15 min. Disporre qualche fettina di formaggio sulla superficie, coprire con MCSO, spegnere e lasciare 5 min in autocottura. Aggiungere a piacere qualche goccia d'olio evo e guarnire con foglie di basilico.

L.V.