

Pizza ripiena al forno



Ingredienti:

300 g impasto pizza

1 melanzana piccola

2 pomodori

2 fette prosciutto cotto

150 g scamorza

sale, origano

Riscaldare una padella vuota coperta con Magic Cooker sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Grigliare la melanzana tagliata a fette spesse 2 minuti per parte a fiamma media.



Tagliare i pomodori a fette spesse e grigliare anche queste 2 minuti per lato a fiamma media, fornello grande.



Stendere 2/3 del impasto in forma circolare con il diametro leggermente più grande della teglia. Coprire con il prosciutto, poi melanzane grigliate, pomodori grigliati e la scamorza a fette. Lasciare un bordo di circa 1 cm libero. Condire con poco sale, origano e un velo di olio di oliva.



Coprite con il resto del impasto steso e sigillate bene i bordi. Bucherellate con la forchetta sopra e spennellate con poco olio. Mettete nella teglia e la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 35 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Ottima sia calda che fredda.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.