

Rotollini pizza con pesto e salsiccia



Ingredienti:

500 g impasto per pizza ([la pizza](#))

2 salsicce

pesto q.b.

100 g caciocavallo o altro formaggio a piacere

Impastate l'impasto per la pizza e lasciate lievitare coperto con la pellicola finché raddoppia di volume.



Dividete l'impasto in 4 parti. Stendete ogni quarto in forma rettangolare. Distribuite sopra poco pesto, salsiccia sbriciolata e caciocavallo grattugiato.



Arrotolate su se stesso per lunghezza. Dividete il rotolo in pezzi larghi circa 3 cm.



Mettete i pezzi poggiandoli sul lato tagliato nella teglia con la carta forno sotto. Lasciate lievitare 30 minuti poi mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.