

Pizza Francese

Data: 11 gennaio 2016 | Autore: Caterina Rafele



Capita a volte di non sapere proprio cosa mettere in tavola, allora basta tenere sempre in frigo una confezione di pasta sfoglia e una di base per pizza e il problema si risolve in pochi minuti.

“Pizza Francese”[MORE]

INGREDIENTI

Una confezione di pasta sfoglia;
Una confezione di pasta per pizza;
Pomodoro q. b.;
Mozzarella o provola q.b.
Prosciutto cotto (o salumi vari)
Sale q.b.;
olio evo q.b.
un tuorlo d'uovo per spennellare.

PROCEDIMENTO

Stendere la pasta per pizza in una teglia direttamente sulla carta in cui è avvolta, ricoprire la base con il pomodoro (preparato in precedenza con olio, sale e origano) il prosciutto cotto o con altri salumi a piacere e infine con la mozzarella (che avrete fatto scolare) o la provola tagliata a fette. Coprire il tutto con la pasta foglia, avendo l'accortezza di sigillare i bordi, punzecchiare la sfoglia con i rebbi di una forchetta e spennellare con il tuorlo d'uovo. Infornare in forno riscaldato a 180° per 20 minuti circa.

Buon Appetito

Caterina Rafele

Seguimi anche su Facebook In cucina con Caterina

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/pizza-francese/92477>

