

# Pizza Ai Porri E Pancetta

Dopo aver cotto la base abbassate la temperatura del forno a 190 gradi (termostato 6) e appoggiate la pasta su una piastra da forno. Pulite i porri eliminando la parte pi? verde e tagliateli a fette piuttosto spesse. Tagliate a pezzi la pancetta. In una padella fate fondere il burro e cuocete porri e pancetta per pochi minuti, finch? i porri saranno morbidi. Distribuite nella base. In una ciotola lavorate la ricotta con le uova, il latte, sale e pepe. Versate il composto sul misto di porri e pancetta e fate cuocere in forno per venticinque minuti. Servite la pizza decorandola con le foglie di basilico.

## Ingredienti

1 Pasta Base Per Pizza (v. Ricetta)  
200 G Porri  
200 G Pancetta Affettata Spessa  
25 G Burro  
100 G Ricotta  
2 Uova  
10 Cl Latte  
Sale  
Pepe  
Per Decorare:  
Basilico

## Note

Preparazione e cottura: 45 minuti.