

Pizza Al Salamino Piccante

Mettete la pasta in una terrina con 50 g di burro, qualche cucchiata di acqua tiepida, due uova, sale e pepe. Impastate il tutto con le mani finché ricaverete una pasta liscia, elastica e omogenea. Stendetela a disco. Lessate le rimanenti due uova per otto minuti dall'inizio del bollore. Passatele sotto l'acqua fredda corrente, sguosciatele e con l'apposito attrezzo tagliatele a fettine. Ungete con il rimanente burro una teglia. Stendete su di essa il disco di pasta. Distribuiteci sopra il passato di pomodoro stendendola accuratamente con il dorso di un cucchiaio, la mozzarella affettata finemente, il salame e le fettine di uova sode. Passate la pizza in forno caldissimo e lasciatela cuocere per trenta minuti diminuendo gradatamente il calore. Sforatela e servitela immediatamente.

Ingredienti

500 G Pasta Base Per Pizza (v. Ricetta)
80 G Burro
4 Uova
150 G Mozzarella
100 G Salamino Piccante Affettato
200 G Passato Di Pomodoro
Sale
Pepe

Note

Preparazione e cottura: 40 minuti.