



PINSA ALLA SICULA



Ingredienti

- 1 Base per Pinsa Grande
- 200g Pomodoro pizzutello rosso pelato salsato (**Ristoris**)
- 100g Caciocavallo stagionato a cubetti
- 8 filetti Acciughe del Cantabrico (**Ristoris**)
- 200g Cipolla rossa caramellata (**Ristoris**)
- Origano secco q.b



Procedimento

1. Schiacciare il pomodoro pizzutello in maniera grossolana con le mani
2. Farcire la base per la pinsa con la salsa di pizzutelli
3. Posizionare i cubetti di caciocavallo, insieme alla cipolla rossa caramellata, i filetti di acciughe e spolverare con origano secco
4. Infornare a forno preriscaldato ventilato a 220° per 5 minuti
5. Tagliare e Servire



PIZZA DI CARNE



Ingredienti

- 400g Tritato di carne misto (suino, manzo)
- 400g Pomodoro pizzutello rosso pelato salsato (**Ristoris**)
- 200g Scamorza affumicata tritata
- 100g Parmigiano reggiano grattugiato
- Latte mezzo bicchiere
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio E.V.O. (**Ristoris**) q.b.
- Origano



Procedimento

1. Posizionare il tritato di carne mista, precedentemente condito con il latte, sale e pepe su una teglia foderata di carta da forno e formare uno strato simile a una pizza
2. Distribuire i pomodori schiacciati sulla base di carne e completare con scamorza, parmigiano reggiano, un po' di origano e un filo di olio E.V.O.
3. Infornare a forno preriscaldato a 180° per circa 15/20 minuti e gli ultimi 5 minuti accendere la funzione grill del forno per creare una saporita crosticina
4. Servire