"PIZZA" DI CARNE

Categoria : LA FRITTATA
Pubblicato da G.P. in 3/9/2009

INGREDIENTI - Carne di manzo, tritata, g 600 - cipolline g 100 - germogli misti g 50 - 2 pomodori - aglio - prezzemolo - un uovo - olio d'oliva - sale - pepe

INGREDIENTI

carne di manzo, tritata, g 600 - cipolline g 100 - germogli misti g 50 - 2 pomodori - aglio - prezzemolo - un uovo - olio d'oliva - sale - pepe

Preparazione

In una ciotola amalgamate la carne tritata con l'uovo, sale, pepe, un cucchiaio d'olio e mezzo spicchio d'aglio, tritato con un mazzetto di foglioline di prezzemolo. Su una placca ricoperta con carta da forno, appoggiate un cerchio di cm 20 di diametro dentro al quale stenderete la carne macinata, livellandola in uno strato di circa 2 dita di spessore (pizza). Passatela in forno a 200° per 5' e, intanto, rosolate in padella, in un filo d'olio caldo, le cipolline e, successivamente, i germogli. Sfornate la pizza di carne, guarnitela con i germogli, i pomodori, pelati, ridotti a falde e le cipolline; condite il tutto con sale, pepe, un filo d'olio e infornate a 170° per 15'; sformate e servite la pizza.