

PIZZA FRITTA CON PROSCIUTTO DI CINGHIALE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta per pizze,
- 100 g di prosciutto di cinghiale,
- olio d'oliva.

Tagliare il prosciutto il più magro possibile a striscioline non più spesse di mezzo cm e di circa due cm di lunghezza. Mescolare le striscioline all'impasto già lievitato e distendere detta pasta con le mani fino a formare una pizza tonda della stessa grandezza della padella.

Fare un foro tondo con il dito nel mezzo della pizza per evitare che durante la cottura si formino delle bolle d'aria.

Mettere al fuoco la padella con un dito d'olio e quando è fumante porvi la pizza.

Quando una parte è cotta rigirla affinché cuocia anche dall'altra.

Toglierla poi dall'olio e metterla a scolare su un foglio di carta assorbente.

Servire calda.