

PIZZA CON LE SALSICCE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta di pane,
- 200 g di salsiccia,
- 100 g di pancetta affumicata,
- 50 g di formaggio pecorino,
- rosmarino,
- basilico,
- pomodori,
- pomodori pelati,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In una grande ciotola mescolate la salsiccia sbriciolata con il pecorino grattugiato, il sale e il pepe.

In una teglia appena unta d'olio o foderata con carta da forno, stendete la pasta e distribuite sulla superficie i pelati a pezzetti e un giro d'olio versato a filo.

Cuocete in forno preriscaldato a 220 gradi per 20 minuti.

Quindi aggiungete il contenuto della ciotola e adagiatevi sopra le fettine di pancetta affumicata.

Cospargete rosmarino e basilico, completate con un giro d'olio versato a filo e cuocete per altri 7-8 minuti.

Servite caldo