

Pizza rustica (Torte salate)



Preparazione

Stendere l'impasto con un mattarello in modo da renderlo sottilissimo.
Stendere un po' di ricotta in metà dell'impasto.
Tagliare il pomodoro a tocchettoni e rompere il basilico con le dita, poi sparpagliarli sopra la ricotta.
Concludere il condimento con gli affettati e il formaggio da filare.
Chiudere la pizza rustica su se stessa e infornare per 10 minuti a 200°.

Consigli

Per gustare nei migliori dei modi la vostra pizza rustica, vi consigliamo di accompagnare la vostra fetta di pizza rustica con un ottimo vino bianco come un Fiano d'Avellino ed un Trebbiano d'Abruzzo.

Curiosità

La ricotta contiene al suo interno il lattosio in una quantità che può variare dal 2% fino al 4%, in base al tipo di latte che si decide di utilizzare per realizzarla. La conseguenza diretta è che variano anche le quantità di grasso.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Impasto per pizza 500 grammi

Ricotta 200 grammi

Provole 100 grammi (o fiordilatte)

Pomodori 100 grammi

Prosciutto cotto 50 grammi

Salame 50 grammi (napoletano)

Basilico

Olio

Pepe

Sale