



Pizza alla salsiccia

Sosisli Pizza



1 impasto di pane
6 salsiccie
1 pepe di carne rossa
4 bicchieri grattugiato di formaggi
6 cucchiai di ketchup
5 cucchiai d'olio vegetale
2 cucchiai d'acqua

Si aggiungono 3 cucchiai olio di girasole nell'impasto incucinato dopo aver tolto dal forno. Si lascia a riposare circa per 20 minuti.

Salsicche si taglano in fine e si levano i semi delle pepe poi si taglano dimensione delle salsicce. Poi nella ketchup si aggiungono 2 cucchiai d'olio vegetale insieme 2 cucchiai d'acqua.

Poi impasto riposato si condivide in due pezzi. In un tavolo farinato si apre dimensione di vassoio medio. Poi si mette nel vassoio oliato.

Sopra si mette la metà della scelata di ketchup e sopra si pizzica 1 bicchiere grattugiato di formaggio. Poi si mette la metà delle pepe e salsicce ed ultimo alla sopra si pizzica l'altro bicchiere di formaggio grattugiato.

Poi la pizza si mette nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina finchè impasto cambia colore e formaggi si sciolgono e cambiano il colore.

Si servirsi in fettati.

Nota: Per il posto di ketchup si può usare anche pomodoro grattugiato.