



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Pizza alla salsiccia

Sosisli Pizza



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

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

# Salsicche si tagliano in fine e si levano i semi delle pepe poi si tagliano dimensione delle salsiccie. Poi nella ketchup si aggiungono 2 cucchiari d'olio vegetale insime 2 cucchiari 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.