



Pizza da Pane

Ekmekten Pizza



526) Pizza da Pane EKMEKTEN PIZZA
Ricette delle Pasticcerie

10 fetti pane di toast
2 bicchieri grattugiato di formaggio a bianco
1 uova
1 salsiccia
4 fetti di salame
2 cucchiali di ketchup
1 cucchiaia salsa di pomodoro
1 bicchierino d'olio vegetale
1 bicchierino d'acqua
1 cucchiaino di timo
Mezzo cucchiaino di sale

Vassoio del forno si oli. Si mettono a finachi i pani di toast. Seconde del vassoio si possono usare anche i pani mezzo fettati.

In una ciotola a profonda si miscelano bene olio vegetale, ketchup, l'acqua e timo.

Poi questa miscela si mette bene sopra dei pani.

Si mette ad una parte grattugiato di formaggio. Sopra si rompe l'uovo e si miscelano. Questa miscelata si mette sopra della miscelata prima.

Sopra si mettono i fettati salsicce e salame.

La sopra si mette l'altra metà del formaggio grattugiato.

La pizza da pane si mette nel forno riscaldato a 185 gradi .

Nel momento vicino di scioglimento formaggio a bianco si toglie dal forno .

Dopo aver tolto dal forno si lascia riposare per 5 minuti.

Si servirsi in fettati.

Nota: La pizza da pane si può prepararsi con usare anche con il formaggio grassi.