



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

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 cucchiaini di ketchup
1 cucchiaino salsa di pomodoro
1 bicchierino d'olio vegetale
1 bicchierino d'acqua
1 cucchiaino di timo
Mezzo cucchiaino di sale

- # Vassoio del forno siolia. Si mettono a finachi i pani di toast. Seconde del vassoio si possono usare anche i pani mezzo fetti.
- # In una ciotola a profonda si miscelano bene olio vegetale, ketchup, l'acqua e timo.
- # Poi queta miscela si mette bene sopra dei pani.
- # Si mette ad una parte grattugiato di formaggio. Sopra si rompe l'uova e si miscelano. Questa miscelata si mette sopra della miscelata prima.
- # Sopra si mettono i fetti 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 ariposare per 5 minuti.
- # Si servirsi in fettiati.

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