

Al taleggio e salsiccia

Preparazione

20 minuti

Tempo di cottura

30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

700 g di pasta per pizza pronta
★ 250 g di taleggio ★ 150 g di salsiccia
★ 50 g di mandorle pelate
★ 1 mazzetto di timo ★ Olio extravergine d'oliva
★ Sale in fiocchi

Stendete la pasta, con la punta delle dita, in una teglia oliata e copritela con il taleggio a fettine. Infornate 20 minuti a 220°. Intanto, tagliate a rondelle la salsiccia e rosolatela in una padella antiaderente, senza

condimento, con qualche rametto di timo. Spargete sulla pizza le mandorle tritate grossolanamente, la salsiccia e il timo, un giro d'olio e rimettete in forno qualche minuto. Guarnite a piacere con sale in fiocchi.

