



.... PIZZA

●●●●●●

Facile	Prep.	Cottura	Riposo	Calorie
	10 min.	15 min.	15 min.	660 a porz.

PER 4-6 PERSONE (2 PIZZE)

- 2 dischi di base per pizza fresca già stesa (circa 770 g)
- 400 g di Taleggio
- 200 g di prosciutto crudo a fettine
- 12 fichi piccoli
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- pepe

• **Srotolate** i dischi di pasta, lasciandoli sulla loro carta, direttamente su 2 placche da forno. • **Fate** riposare la pasta 15 minuti.

• **Spennellate** i dischi con 2 cucchiaini di olio, lasciando libero un bordino, intorno agli orli, di circa 1,5 cm. • **Spalmate** metà Taleggio sulle basi di pasta, sempre lasciando liberi i bordini.

• **Informate** e fate cuocere le pizza 10 minuti.

• **Toglietele** un attimo dal forno e cospargetele con il formaggio rimasto a pezzetti. • **Condite** ogni pizza con i restanti 2 cucchiaini d'olio a filo e con una macinata di pepe. • **Rimettete** in forno 5 minuti o finché il formaggio si sarà bel sciolto e il bordino sarà diventato croccante.

• **Sistemate** le pizze completando con il prosciutto crudo e con i fichi, lavati, asciugati e tagliati a spicchi.





► 9 maggio 2023

