

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pizza con Stracchino e Pancetta

Staff · Friday, October 2nd, 2009

Ingredienti: (per 4 persone)

- 800g di pasta da pane
- 400 g di stracchino o crescenza
- 6 fette sottili di pancetta affumicata
- 100 g di spinaci da insalata
- 4 foglie di salvia
- olio d'oliva
- sale e pepe

Preparazione:

Scaldiamo il forno a 220° circa.

Stendiamo la pasta da pane in una sfoglia rettangolare, mettiamola in una teglia da pizza di 22×30 cm, unta con 2 o 3 cucchiari d'olio e lasciamola riposare per circa 15 minuti. Intanto tagliamo le fette di pancetta affumicata a pezzetti di 4 o 5 cm, e faciamoli saltare in un padellino senza condimento per un paio di minuti, fino a quando non notiamo una leggera doratura.

Riduciamo a pezzetti lo stracchino e spezzettiamo le foglie di salvia.

Distribuiamo il formaggio e la salvia sulla pasta e cuociamo in forno per 15 minuti, poi aggiungiamo gli spinaci già salati e pepati, e la pancetta e proseguiamo la cottura per altri 4-5 minuti serviamo la pizza tiepida tagliata a quadretti.

This entry was posted on Friday, October 2nd, 2009 at 9:25 pm and is filed under [Italiane](#), [Piatti](#), [Pizze](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.