



## Pizza al cinghiale

[Del 19/07/2007 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pizze](#)]

**Ingredienti: impasto base, pomodori pelati tritati, mozzarella tagliata a cubetti, salsicce di cinghiale stagionate, olio d'oliva - sale.**

Stendere la pasta in forma rettangolare o tonda e dello spessore desiderato; infarinare molto leggermente la teglia da forno e adagiarvi sopra la pasta; distribuire sopra i pelati, salare, oliare, distribuire i cubetti di mozzarella, mettere la salsiccia tagliata sottile, e infornare a 350 gradi o in ogni caso alla massima temperatura possibile per il vostro forno (minimo 280); già dopo qualche minuto controllare la pizza sollevandola con una paletta per vedere se sotto è cotta; più è alta la temperatura e più spesso dovrete controllarla.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]