



Pizza al prosciutto

[Del 19/08/2003 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pizze](#)]

Ingredienti: impasto base, prosciutto crudo dolce, mozzarella tagliata a cubetti, provolone dolce tagliato a fettine sottili, 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; salare poco, oliare, distribuire sopra le fettine di provolone, e sopra il provolone le fettine di prosciutto; distribuire i cubetti di mozzarella, 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](#)]