Pomì
O Così. O Pomì.

Pizza di carne



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: q.b.
- Carne macinata: 400 gr
- Mozzarella: 80/100 gr
- Olio extra vergine d oliva: q.b.
- Origano: q.b.
- Un panino o due fette di pane vecchio:
- Uovo: 1

Preparazione

La **pizza di carne** una gustosa alternativa alle più classiche polpette di carne.A volte può capitare di avere bisogno di qualcosa che stuzzichi il nostro appetito o quello dei nostri famigliari, soprattutto se ci sono bambini che spesso si accostano ai pasti con poco desiderio perché pensano alla loro giornata piena di giochi da fare e altri mondi da esplorare. Basta poco per rendere più goloso un piatto di carne, un modo semplice e veloce che adotto in questi casi è questo: trasformarla in *pizza di carne*! Si proprio così, insaporisco la carne macinata, la adagio in una teglia da forno, la condisco con una buona polpa di pomodoro ed infine la ricopro con uno, due dadini di mozzarella. Semplici gesti per un ottimo risultato: un buon piatto goloso facile e veloce al quale sarà difficile resistere!

Accendete il forno a 190 gradi. Bagnate velocemente il pane nell'acqua, strizzatelo bene e mettetelo in una ciotola con la carne macinata, l'uovo, l'origano e il sale. Lavorate benissimo con le mani o nel robot fino a quando non avrete ottenuto un composto morbido ed omogeneo. Ungete una teglia da 20cm di diametro, adagiate la carne premendola fino ad appiattirla, salite anche leggermente nei bordi. Prendete la polpa di pomodoro bio, conditela con olio e sale, distribuitela sulla carne. Infornate per circa 20 minuti.

Trascorso il tempo togliete dal forno , condite con la mozzarella e un po' di origano e infornate di nuovo per circa 10 minuti per sciogliere bene il formaggio. Servite calda o tiepida, è buonissima anche fredda.

For this recipe we used:

Polpa di Pomodoro Biologica 200 gr

