Pizza di Carasau : ricetta sfiziosa per vegetariani



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio evo: q.b.
- Pane carasau: 6/8 spicchi
- Pepe: q.b.
- Radicchio rosso: 2 cespi
- Sale: q.b.
- Stracchino: 300 gr
- Timo: q.b.

Preparazione

Dopo aver lavato e asciugato con cura il radicchio eliminate la base, tagliate i cespi a metà e disponete le foglie su una placca da forno condendole con olio, sale e una macinata di pepe. Infornate a 180°C per 12-15 minuti circa, fino a quando sarà appassito, facendo attenzione per evitare che si secchi. Nel frattempo scaldate un filo d'olio in padella, versate la **passata classica Pomì** e un pizzico di sale. Fate restringere leggermente la salsa a fuoco basso e quando sarà pronta profumatela con qualche fogliolina di timo.

Lasciatela insaporire e alzate il forno a 190°C. Farcite la parte centrale di ogni spicchio di pane carasau con la salsa di pomodoro e passate in forno il tutto un paio di minuti. Riprendete gli spicchi e completateli con il radicchio e lo stracchino tagliato a pezzetti, poi rimettete la "pizza" in forno giusto il tempo che il formaggio si sciolga leggermente. Servite gli spicchi ben caldi con un filo d'olio a crudo.

For this recipe we used:

Passata Classica 400 ml

