

Pizza à la Ricotta et Pecorino



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



Ingrédients

Fromages :

250 g [Ricotta](#) très fraîche

50 g [Pecorino](#) râpé

300 g pâte à pizza

100 g jambon cru ou saucisson

2 oeufs

20 g saindoux

30 g persil

sel, poivre

Préparation

Préparez 300 g de pâte à pizza ou procurez-vous en. Emiettez la ricotta. Cuisez les oeufs durs. Hachez le jambon et le persil. Lorsque la pâte est bien levée, étalez-la sur la planche et divisez-la en deux parties inégales (3/5-2/5). Graissez soigneusement une tourtière au saindoux. Avec le plus gros pâton, formez une abaisse couvrant bien le fond et les bords, laissez dépasser de 2 à 3 cm. Déposez-y une couche de ricotta émiettée, puis au-dessus le jambon ou le saucisson haché en petits dés, les oeufs durs détaillés en rondelles, le persil haché, le pecorino râpé, sel et poivre. Abaissez l'autre pâton. Fraisez et formez à la main une abaisse circulaire. Mouillez les bords et soudez-la en pressant avec celle fonçant la tourtière. Parsemez le dessus avec quelques touches de saindoux. Enfournez 45 minutes environ à 220-240°.