

Pizza à la Ricotta



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



Ingrédients

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. 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, former 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. Enfourez 45 minutes environ 220-240°.