

# Pizza calabraise au Provolone



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

40 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



## Ingrédients

100 g [Provolone](#)  
80 g [Ricotta](#) très fraîche  
300 g pâte à pain  
60 g grattons de lard  
3 cl huile d'olive  
50 g jambon cuit  
4 oeufs  
sel, poivre

## Préparation

Procurez-vous ou confectionnez une pâte à pizza. Cuisez 3 oeufs durs, écalez-les, débitez-les en tranches. Etalez la pâte sur la planche à pâtisserie. Incorporez-y un oeuf et l'huile. Pétrissez longuement. Réduisez-la à 5-6 mm d'épaisseur. Divisez la pâte en deux parties. Déposez la première, légèrement humectée d'eau sur les bords, dans un moule bien huilé. Garnissez au moyen des ingrédients préparés : la Ricotta émincée, les oeufs détaillés en rondelles, les grattons, le provolone en petits dés. Salez, poivrez. Nivelez bien la surface. Mouillez les bords et couvrez au moyen de la seconde abaisse de pâte. Soudez en pressant sur les bords. Laissez lever 1 heure dans un endroit tiède. Enfournez 45 minutes à four moyen (220°).