

Pizza catanaise au Caciocavallo



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



Ingrédients

100 g [Caciocavallo](#) demi-sec
400 g pâte à pain
200 g tomates
50 g anchois au sel
50 g saucisson cuit
50 g olives noires
1 oignon
sel, poivre

Préparation

Préparez 400 g de pâte à pizza. Divisez le pâton en deux parties inégales. Sur la planche farinée, étalez et abaissez-les à 1 cm d'épaisseur. Formez deux disques. Graissez la tourtière au saindoux, foncez-la jusqu'en haut des bords en laissant dépasser 3 cm de pâte pour souder. Taillez le jambon en bandes. Emincez le Caciocavallo, dénoyautez et hachez les olives. Mondez et détaillez les tomates en long, rincez et découpez les anchois en filets. Hachez l'oignon. Garnissez la tourtière avec ces ingrédients, salez, poivrez et oignez de quelques flocons de saindoux. Recouvrez avec le second disque de pâte. Incisez-le au centre, perforez-le de multiples trous de gosse aiguille, oignez la surface de nombreux flocons de saindoux. Enfourez 45 minutes à 220°.