
PIZZA AI PORRI E PANCETTA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 pasta base per pizza (v. ricetta),
- 200 g di porri,
- 200 g di pancetta affettata spessa,
- 25 g di burro,
- 100 g di ricotta,
- 2 uova,
- 10 cl di latte,
- sale,
- pepe,
- basilico.

Dopo aver cotto la base abbassate la temperatura del forno a 190 gradi (termostato 6) e appoggiate la pasta su una piastra da forno.

Pulite i porri eliminando la parte più verde e tagliateli a fette piuttosto spesse.

Tagliate a pezzi la pancetta.

In una padella fate fondere il burro e cuocete porri e pancetta per pochi minuti, finché i porri saranno morbidi.

Distribuite nella base.

In una ciotola lavorate la ricotta con le uova, il latte, sale e pepe.

Versate il composto sul misto di porri e pancetta e fate cuocere in forno per venticinque minuti.

Servite la pizza decorandola con le foglie di basilico.