

PIZZA ALLA FINANZIERA

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta base per pizza (v. ricetta),
- 150 g di fegatini,
- 200 g di carne tritata,
- 30 g di funghi porcini secchi,
- 100 g di pinoli,
- 100 g di uvetta sultanina,
- 1 cipolla,
- 1/2 bicchiere di vino marsala secco,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe.

In una terrina mettete a bagno in acqua tiepida per trenta minuti l'uvetta sultanina.

In un'altra terrina mettete a bagno in acqua tiepida e sempre per trenta minuti i funghi porcini.

Pulite accuratamente e tritate finemente i fegatini.

Mondate e tritate finemente anche la cipolla.

In una padella dal fondo spesso fate tostare i pinoli rigirandoli continuamente con un cucchiaino di legno e senza mai aggiungere condimento.

In una casseruola fate appassire la cipolla tritata con un po' di olio.

Unite i funghi ben sgocciolati, i fegatini e la carne trita, salate e pepate.

Unite i pinoli tostati e l'uvetta sgocciolata e fate cuocere a fuoco vivace per qualche minuto mescolando spesso.

Versate il Marsala, alzate la fiamma, fate rapprendere e togliete dal fuoco.

Accendete il forno a 250 gradi.

Stendete la pasta.

Ungete con un filo di olio una teglia da forno.

Stendete su di essa il disco di pasta.

Distribuite sulla superficie una manciata di fagioli secchi e fate cuocere in forno per venti minuti circa.

Togliete dal forno, versate sopra la pizza il ragù alla finanziaria e qualche fiocchetto di burro.

Infornate e fate cuocere ancora cinque minuti.

Servite caldissimo.