

610. PIZZA GRAVIDA

Servitevi del seguente composto, uso crema:

Latte, un quarto di litro.
Zucchero, grammi 60.
Amido, grammi 30.
Rossi d'uovo, n. 2.
Odore che più aggradite.

Aggiungete quando la ritirate dal fuoco:

Pinoli interi, grammi 30.
Uva passolina, grammi 80.

Riempite con questo composto una pasta frolla come avete fatto per la pizza alla napoletana e cuocetela come la precedente.