

La pizza di zio Ursus Mayer



Per l'impasto:

- ✿ 330 gr di farina
- ✿ un uovo + un tuorlo d'uovo
- ✿ 100 gr di burro
- ✿ una cartina per pizza salata
- ✿ 30 gr di Parmigiano grattugiato (buono!)
- ✿ sale
- ✿ mezzo bicchiere di latte



Su una spianatoia versate la farina come fosse una montagna: fate una buchetta e mettete un uovo, 30 gr di parmigiano e aggiungete poco a poco il latte. Unite un pizzico di sale, la cartina per pizza salata e i 100 gr di burro (se troppo freddo, lasciatelo sciogliere su un pentolino a fiamma bassa).

Impastate a lungo, fino a che tutti gli ingredienti si trasformino insieme in una pasta. Dividete l'impasto in 2 parti e, da ciascuna, ricavate 2 dischi spianando con un mattarello.

Stendete un disco su una teglia rotonda anti-aderente (o imburrata o rivestita con carta da forno).

Distribuite le fette di formaggio e di prosciutto cotto (siate generosi!!!). Lasciate solo un centimetro di bordo. Coprite il ripieno col secondo disco di pasta: con le dita, spingete il bordo del disco superiore per farlo "appiccicare" al disco inferiore. Vedrete che, con la cottura, tutto si salderà ben bene!

Sbattete il tuorlo d'uovo in una tazza da colazione e, con un pennello (non quello dello zio imbianchino!) o una forchetta, distribuitelo sopra la torta senza lasciare buchi: serve a far colorare e rendere croccante la parte superiore della torta. Dopo questo "tocco finale", mettete la torta "a nanna" nel forno preriscaldato e cuocete per 20 minuti circa a 160°.

Per il ripieno:

- ✿ 150 gr di formaggio Emmenthal a fette
- ✿ 150 gr di prosciutto cotto a fettine sottili
- ✿ un tuorlo d'uovo



Variazione

Potete sostituire il ripieno in questo modo: l'Emmenthal con 150 gr di ricotta; il prosciutto cotto con 150 gr di funghi tritati (già cotti, con sale e un po' di olio) o con 150 gr di spinaci (anche loro cotti e conditi)



Alla prossima ricetta. Prendi la forchetta: l'orso Golosone ti aspetta!