



Pizza alla carbonara



1 TEGLIA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MIN



TEMPO DI COTTURA
25 MIN



CALORIE
670K

NOTE

INGREDIENTI

1 confezione da 385 g di Pasta pronta per pizza (rettangolare)

PER IL CONDIMENTO

4 Cipolle bianche

80 g di Pancetta affumicata

2 Uova

150 g di Mozzarella

60 g di Parmigiano grattugiato

60 ml di Panna da cucina

Basilico fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Mondate, lavate, affettate le cipolle e versatele in padella con un fondo d'olio; salate e pepate, mettete il coperchio e lasciatele stufare, per 10 minuti circa e a fuoco basso, bagnando eventualmente con un filo d'acqua bollente. A fine cottura condite con un po' di basilico tritato.
- Intanto in una ciotola sbattete le uova con la panna, un pizzico di sale, una grattugiata di pepe e il parmigiano grattugiato.
- Srotolate la pasta per la pizza e adagiatela in una teglia, insieme alla sua carta. Disponetevi sopra le cipolle e la mozzarella a fette sottili; versate sulla superficie il composto di uova e panna, distribuitevi la pancetta tagliata a pezzettini e cuocete in forno preriscaldato a 200°C per 15 minuti circa.

Carla Marchetti