



Pizza con wurstel e salsiccia



1 TEGLIA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MIN



TEMPO DI COTTURA
15 MIN



CALORIE
740K

NOTE

INGREDIENTI

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

PER IL CONDIMENTO

6 Wurstel piccoli

120 g di Salsicce

200 g di Passata di pomodoro

200 g di Mozzarella

Origano secco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Tagliate i wurstel a rondelle e la mozzarella a dadini.
- Sbucciate e sbriciolate grossolanamente la salsiccia, quindi fatela rosolare 2-3 minuti a fuoco moderato in una padella antiaderente, senza condimento.

- Srotolate la pasta e disponetela, insieme alla sua carta, in una teglia da forno; distribuitevi la polpa di pomodoro, un filo d'olio, un pizzico di sale e cuocete in forno preriscaldato a 220°C per 10 minuti.
- Trascorso il tempo indicato, estraete la pizza dal forno, aggiungete la mozzarella, la salsiccia, i wurstel e una spolverata di origano; proseguite la cottura per altri 5 minuti, poi sfornatela e servitela immediatamente.

Lia Pisano