

RECEPTA DE PIZZA PROSCUITTO

INGREDIENTS.

. Per a la massa:

- Un got xicotet d'oli.
- Un pessic de sal.
- Farina, la necessària per a que no s'apegue a les mans.

. Per al condiment:

- Un pot xicotet de tomaca.
- Una bossa de formatge ratllat.
- Un grapat de pernil dolç.
- Un pessic d'orenga.

ELABORACIÓ.

El primer pas serà fer la massa: fiquem un recipient o sobre una fusta de cuina la farina i anem afegint a poc a poc un got xicotet d'oli alhora que l'anem amassant. També li fiquem un pessic de sal.

Com a recomanació podem afegir-li un got de xicotet de cervesa per a que la massa isca més esponjosa.

Una vegada tot amassat i quan ja no s'apegue a les mans, amb ajuda d'un corró anem estirant la massa fins deixar-la fina i amb la forma desitjada.

Precalfem el forn a 250°C.

Una vegada feta la massa estenem per damunt, amb ajuda d'una cullera, la tomaca.

Després fem daus o trossets xicotets el pernil dolç, i el fiquem al damunt escampat.

A continuació fem el mateix amb el formatge ratllat i, per últim empolvorem al gust orenga per damunt.

Finalment, ficarem la pizza al forn a 170°C durant uns minuts.

PAULA BARBÓN ROIG