

# Pizza Francese

Caterina Rafele - 01/11/2016



Capita a volte di non sapere proprio cosa mettere in tavola, allora basta tenere sempre in frigo una confezione di pasta sfoglia e una di base per pizza è il problema si risolve in pochi minuti.

“Pizza Francese”

## **INGREDIENTI**

Una confezione di pasta sfoglia;

Una confezione di pasta per pizza;

Pomodoro q. b.;

Mozzarella o provola q.b.

Prosciutto cotto (o salumi vari)

Sale q.b.;

olio evo q.b.

un tuorlo d'uovo per spennellare.

## **PROCEDIMENTO**

Stendere la pasta per pizza in una teglia direttamente sulla carta in cui è avvolta, ricoprire la base con il pomodoro (preparato in precedenza con olio, sale e origano) il prosciutto cotto o con altri salumi a piacere e infine con la mozzarella (che avrete fatto scolare) o la provola tagliata a fette. Coprire il tutto con la pasta foglia, avendo l'accortezza di sigillare i bordi, punzecchiare la sfoglia con i rebbi di una forchetta e spennellare con il tuorlo d'uovo. Infornare in forno riscaldato a 180° per 20 minuti circa.

Buon Appetito

**Caterina Rafele**

Seguimi anche su Facebook [In cucina con Caterina](#)