



Pizza fregenetta - [Visualizza sul sito](#)
di pippuzzu

piatti unici - carne macinata - sottilette

Ingredienti

500 g di carne macinata
150 g di pane grattato
3 uova
100 g di parmigiano
1/2 bicchiere di latte
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
100 g di funghi champignon
8 olive
verdi denocciolate
6 sottilette
4 fettine di prosciutto cotto
4 carciofini all'olio
sale q.b.

tempo: Tra 30 e 60 min.

Preparazione:

In una padella con olio caldo fate trifolare i funghi tagliati a pezzetti non troppo sottili.

Regolate di sale a fine cottura.

In una terrina sbattete le uova con un po' di latte, il parmigiano, il sale e formate una pastella che lascerete riposare per una 10 minuti per renderla più fitta.

In un'altra terrina amalgamate la carne con la pastella, il prezzemolo tritato finemente e il sale.

Versate il composto su una teglia precedentemente oliata e cosparsa di pan grattato.

Formate uno strato uniforme alto circa 1 cm.

Sopra disponeteci le sottilette, uno strato di prosciutto a pezzetti, le olive sparse, i funghi e per finire i carciofini.

