



Raffazzonata - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

pizza - pancarrè

dagli appunti di piera:

Prendete una teglia da forno, imburratela e stendete uno strato di fette di pancarrè.

A parte sbattete due uova con un paio di cucchiaini di panna (o latte o Yogurt) unendo una spolverata di pepe macinato e un pizzico di sale.

Quando risulta un composto omogeneo bagnare a cucchiaiate il pancarrè, stendere uno strato di fette di pomodoro a fette, coprire con un'altro strato di pancarrè, bagnare con il composto di uova, coprire con le fette di pomodoro, cospargere con un pizzico di pangrattato misto ad un trito di prezzemolo ed aglio e bagnare con un filo di olio.

Mettere la teglia in forno a 200° per circa 30 minuti.

Passato il tempo aggiungere della mozzarella a fette ben scolata e rimettere in forno fino a quando risulta colorata.

Provata e riprovata....buona!!!

eCucinando.it