



Mignolate - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

pizza - formaggio - pomodori secchi - salsiccia

500 gr. farina 0
200 gr. acqua
100 gr. latte tiepido
1 cubetto lievito
10 gr. zucchero
20 gr. olio di oliva
10 gr. sale

ripieno : formaggio caciocavallo, pomodori secchi, salsiccia, olive nere, peperoncino, olio extra vergine di olive

stendere l'impasto dopo che è lievitato sul tavolo distribuire sopra il formaggio grattugiato, pezzettini di salsiccia, i pomodori secchi tritati (patè), olive nere, peperoncino, olio
formare un rotolo e tagliare a tronchetti, più piccoli di un pugno chiuso, chiudere la base da poggiare nella teglia e mettere a forno a 200° x 20 min. controllare la cottura

[immagine non più disponibile]

[immagine non più disponibile]

si possono preparare anche con i broccoli lessati e poi conditi con olio, pepe, formaggio
oppure con dadini di mortadella, formaggio, mozzarella, pepe
o solamente formaggio, olio e olive nere.