



PARIGINA

Ingredienti

1 confezione di Pasta sfoglia
1 confezione di Gran pizza
400 g di pomodori pelati
150 g di prosciutto cotto
180 g di provola
1 uovo
olio extravergine di oliva
sale

Procedimento

Preriscaldate il forno a 200 °C.
Srotolate la pasta per pizza in una teglia, alzando leggermente i bordi.
Versate sulla pizza i pelati conditi con olio e sale, coprite con uno strato di prosciutto cotto e uno di provola a fette.

Finite con il pomodoro rimanente, stendetevi sopra la pasta sfoglia coprendo tutta la pizza.

Saldate i bordi, bucherellate la superficie della sfoglia con i rebbi di una forchetta

e spennellate con l'uovo leggermente sbattuto.

Fate cuocere in forno per 30 minuti.