



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000230

Registrata in data 05 Feb 2016 alle ore 09:00

da GAETANO GIGLIO

## Pizza Lasagna di Carnevale

A carnevale come tradizione napoletana la nostre mamme ci preparano una lasagna un pò diversa dalla classica emiliana. Ecco ho voluto riproporre il tutto sulla pizza, con una colorata particolarità.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

1 disco di impasto  
Ricotta  
Salame  
Ragu' di carne Napoletano  
Provola  
Polpettine fritte di carne macinata  
Basilico  
Parmigiano reggiano  
Tuorlo d' uovo  
Olio evo  
Sale e pepe.

### Preparazione

Stendere il panetto di pizza, condire l' estremità del cornicione che poi avvolgeremo con ricotta, salame, gocce di ragù, parmigiano sale e pepe.

Una volta creato il nostro cornicione ripieno condiamo la nostra pizza macchiandola con ragù, tanto basilico, provola, spargiamo polpettine qua e la ed infine il tuorlo d' uovo al centro e tanto parmigiano e pepe.

Una foglia di basilico che fa da letto al tuorlo d' uovo oltre ad arricchire la pizza sotto il profilo estetico renderà il tuorlo meno sensibile ai movimenti.

Infornare, tiratela fuori, un bel giro di olio evo e...prima di mangiarla tagliate con il coltello il tuorlo così da sprigionare la sua essenza sulla vostra pizza.

Ora GODETE!!!