



PIZZA FARINATA

JULIÁN ANTONIO SEGOVIA BARCO
PIZZERIA TUSSILAGO
Ciudad Rodrigo. Salamanca

Tiempo de elaboración: 10'



Elaboración

Extender el tomate en la base de la pizza, esparcir la mozzarella, poner el farinato en rodajas haciendo un círculo y meter en el horno; a los dos minutos poner el huevo; una vez fuera del horno, extender el huevo por toda la pizza.

Presentación

Cortada en triángulos con el huevo revuelto con el farinato por toda la pizza.

Ingredientes

Bases de pizzas 4 ud. / Tomate tamizado 1 bote ½ kg. / Mozzarella 500 gr. / Farinato de Ciudad Rodrigo 1 pieza de ½ kg. / Huevos 4 ud.