



Bombe di pizza



Ingredienti per 15 bombe (5 persone)

500 g	Pasta per pizza (vedi mia ricetta nella sezione piatti unici / lievitati)
n° 15	Cucchiiai di salsa di pomodoro
n° 15	Fette di salame
n° 3	Cucchiiai di burro
n° 1	Confezione di Mozzarella per pizza
n° 1	Spicchio di aglio
q.b.	Sale
q.b.	Pepe
q.b.	Parmigiano Reggiano grattugiato

Preparazione

1. Con la pasta della pizza formare delle piccole palline del peso di 30-35 g circa e appiattirle fino a formare una base circolare di circa 5 cm di diametro.
2. Mettere un cucchiaino di salsa di pomodoro sulla base di pasta, una fetta di salame e un cubetto di mozzarella. Prendere il bordo della base e richiuderlo fino a formare una pallina facendo attenzione a non lasciare buchi. Posizionare le palline su una teglia da forno foderata con carta forno leggermente imburrata.
3. In una ciotola sciogliere il burro, aggiungere l'aglio, il sale, il pepe e, se volete, un mix di spezie a vostro piacimento.
4. Dopo aver amalgamato il composto, spennellarlo sulle palline e ricoprirle con un po' di formaggio grattugiato.
5. Cuocere in forno preriscaldato a 190 °C per 15-20 minuti finchè le bombe di pizza non avranno raggiunto una colorazione dorata.
6. Servire calde.