

RICARDO



Pizza all'uovo

Préparation
15 min

Cuisson
10 min

Portions
4

Ingrédients

Huile assaisonnée

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

1 pincée de flocons de piment fort broyé

1 échalote française, hachée finement

Sel et poivre

1 petite gousse d'ail, hachée finement

Pizza

1 boule de pâte à pizza de 454 g (1 lb) du commerce ou maison

1 pot de 170 ml de coeur d'artichauts marinés, égouttés et coupés en fins quartiers

1 boîte de 540 ml (19 oz) de tomates en dés, égouttés

250 ml (1 tasse) de fromage parmigiano reggiano râpé

8 tranches de prosciutto, émincées

4 oeufs

Sel et poivre

Préparation



Placer la grille dans le bas du four. Y placer une pierre à pizza ou une plaque à cuisson à l'envers. Préchauffer le four à 250 °C (500 °F).

Huile assaisonnée



Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer. Réserver.

Pizza

☐ Séparer la pâte en quatre. Sur un plan de travail fariné, l'abaisser finement pour obtenir quatre croûtes d'environ 20 cm (8 po) de diamètre. Saupoudrer un peu de farine de maïs sur la pierre chaude et sur la planche à pizza. Déposer une pâte à la fois sur la planche. Y répartir le quart de l'huile assaisonnée, des tomates, du prosciutto, des artichauts et du fromage. Glisser la pizza sur la pierre chaude. Casser un oeuf au centre de la pizza. Cuire de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et que le blanc de l'oeuf soit cuit. Au besoin, terminer la cuisson sous le gril (broil). Saler et poivrer.