

Pizza di carne in padella. Mamma...così non vale!



“Cosa non ci si inventerebbe per far mangiare ‘sti figlioli”
Quante volte questa frase risuona sulle labbra delle mamme! Mamme all’appello, ditemi voi se sbaglio.

Non sono mai stata una bambina capricciosa, ma se c’è una cosa per cui ho davvero fatto penare la mia mamma è stato convincermi a mangiare la “ciccia”.

Da un lato io che non volevo sentirne, dall’altro il pediatra con il suo “carne **ALMENO** una volta al giorno” (almeno sì, **ALMENO NON ROMPERE** tanto, dico io!) vista la mia anemia cronica, e in mezzo Santa Mamma alle prese con “cosa mi invento oggi pur di fargliela ingoiare”, un terzetto davvero da non perdere!!!

E a tavola era di routine il classico tira e molla

“un altro pezzetto”

“non ne voglio più”

“questo soltanto”

“noooooooooo, ho detto di no!”

“uno, uno solo, fallo per mamma”

“uffiiiiiiiiiii, uno per questo uno per quello...e bastaaaaaaaaaa!”

capa tosta lei capa tosta io, buon sangue non mente!

Però però...siccome l’esperienza (in questo caso) fa l’uomo ladro, la mia mamma

furbacchiona...

“Fediiiiiiii (pure col vezzeggiativo!) la vuoi la PIZZA oggi?”
“la pizza?!?!? SIIIIIIII’ la voglio la voglio” (illusa ragazzina!)
“OK perfetto” (grrrrrrr, ‘ntipatica ‘mbrogliona!)

Vi lascio immaginare la mia faccia quando a tavola, al posto del tanto atteso oggetto del desiderio, mi sono vista recapitare un **MAXI HAMBURGER** debitamente travestito da...pizza!!!

E siccome non mi è mai andata giù venir meno alle promesse e rimangiarmi la parola, me lo sono finito tutto senza fiatare o proferire parola. In fondo avevo accettato io la...pizza, e pure di buon grado!

Mamy...quella volta mi hai fregata, ma la prossima **PIZZA** la decido io!

Pizza di carne in padella

Print

Prep time

20 mins

Cook time

15 mins

Total time

35 mins

Per 2 persone

Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 2

Ingredienti

- 200 gr di macinato magro di vitellone
- 100 gr di macinato magro di maiale
- 1 limoni non trattato
- 1 uovo
- parmigiano grattugiato q.b.
- polpa di pomodoro fresco
- 2 fette di provola dolce
- olive nere snocciolate
- maggiorana
- origano

- curry
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Tritare finemente le erbe aromatiche (a piacere unire anche uno spicchio d'aglio spremuto; io non lo metto perchè mi resta pesante).
2. Spremere il limone e filtrarne il succo.
3. In una ciotola riunire i due tipi di macinato, aggiungere il trito di erbe aromatiche, il succo del limone (se fosse troppo, non aggiungerlo tutto) e impastare.
4. Unire l'uovo sbattuto, una generosa manciata di parmigiano, una leggera spolverata di curry, regolare di sale e mescolare per amalgamare gli ingredienti.
5. Lasciar riposare una decina di minuti, poi mescolare bene di nuovo (non dovrebbe essere necessario, ma se l'impasto fosse troppo umido unire pochissimo pangrattato).
6. In una padella antiaderente scaldare un cucchiaino di olio, versare la carne e schiacciarla con il dorso di un cucchiaino in modo da formare un tortino (io ho diviso l'impasto in due parti e ho preparato due "pizzette" monoporzione).
7. Lasciar cuocere a fuoco basso per una decina di minuti, girare delicatamente la "pizza" con l'aiuto di un piatto e proseguire la cottura dall'altro lato per 5 minuti circa.
8. Distribuire sulla superficie la polpa di pomodoro, la provola a listerelle e le olive a rondelle.
9. Coprire con un coperchio e cuocere ancora per un paio di minuti, il tempo necessario perchè il formaggio fonda.
10. Servire subito.



Chissà se bambini della Cometa Pasticciona gradiranno come quelli più "cresciuti"

^_^



Un bacio a tutti, alla prossima ricetta...