Smacafam (Pizza de trentino)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Smacafam con caldo

Huevo: 1 Unidad
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Pan Rallado: 5 cdas.
Harina de trigo sarraceno: 500 g
Caldo de carne: 600 cc
Chorizo colorado: 1 Unidad

Smacafam con leche

Leche: 500 cc
Harina de trigo sarraceno: 500 g
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Salchicha fresca: 2 g

Varios

Lechuga:
Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Smacafam con leche

- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte las salchichas en trozos.
- En una *cacerola* coloque la leche, sal, pimienta y lleve a hervor.
- Vierta la *harina* en forma de lluvia y mezcle continuamente hasta obtener una masa fluida.
- Incorpore la *cebolla* y mezcle bien.
- Disponga dentro de un molde para torta pincelado con aceite.

- Distribuya los trozos de salchicha en la superficie.
- Cocine en el horno precalentado a 190 grados hasta que se vea dorado.

Smacafam con caldo

- Corte el chorizo colorado en *fetas* finas.
- En una *cacerola* coloque el caldo y lleve a hervor.
- Vierta la *harina* en forma de lluvia y mezcle continuamente hasta obtener una masa fluida
- Fuera del fuego incorpore el queso, el pan rallado, el *huevo* y revuelva.
- Disponga dentro de un molde para torta pincelado con aceite.
- En la superficie distribuya las *fetas* de chorizo colorado.
- Cocine en el horno precalentado a 190º C hasta que se vea dorado.

Presentación

- En la base de un fuente forme un colchón con hojas de *lechuga* y encima disponga el smacafam.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/smacafam-pizza-de-trentino