

PIZZA CAPRICCIOSA

Ingredienti per 1 a 2 persone :

Ci vogliono circa 250 g di pasta da pizza

Ci vogliono 150 g di funghi freschi

Ci vogliono 100g di prosciutto cotto

Ci vogliono 100g di mozzarella

Ci vuole 1 spicchio d'aglio

Ci vuole olio d'oliva

Ci vuole origano

Ci vuole sale e pepe

Ci vuole salsa di pomodoro

Ci vuole un po' di farina

Materiale :

Ci vuole un mattarello

Ci vuole il coltello

Ci vuole una padella

Ci vuole un cucchiaino

Ci vuole un piatto da pizza

Ci vuole un forno

Preriscaldare il forno a termostato 7 (210°C), Sbucciare l'aglio e premetelo, Mondare delicatamente i funghi togliete i piedi e tagliateli a strisce sottili. Scaldare uno o due cucchiaini di olio d'oliva in una padella e fate cuocere i funghi e l'aglio a fuoco basso.

Tagliare il prosciutto a pezzetti.

Infarinare il piatto da pizza.

Stendere la pasta con un mattarello in modo da formare un disco quasi regolare di circa 30 cm di diametro e 3 mm di spessore.

Mettere la pasta sul piatto da pizza.

Guarnire la pizza, avendo cura di lasciare un bordo di pasta di circa 1 cm: versare la salsa di pomodoro .

Aggiungere i funghi cucinati con l'aglio e il prosciutto.

Infine mettere la mozzarella tagliata a fette.

Condire con pepe, sale e origano.

Infornare per 15 a 20 minuti.

Pizza capricciosa



Pezzetti di prosciutto



Pasta da pizza



Origano



