

ANTIPASTI

Funghetti, carciofini e olive

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

25 min

Ingredienti per 4 persone

Pepe

Sale

Origano

Olio d'oliva 2 cucchiai

Olive nere 100 g

Carciofini sott'olio 10

Funghetti sott'olio 100 g

Mozzarella 350 g

Salsa di pomodoro 350 g

Pasta per pizza 450 g

Preparazione

- 1 Lasciate sgocciolare la mozzarella e poi tagliatela a fette. Tagliate le olive a fettine e i carciofini a pezzetti. Accendete il forno a 250 gradi. Con un mattarello leggermente infarinato stendete la pasta per pizza.
- 2 Versate sopra la salsa di pomodoro distribuendola uniformemente su tutta la superficie della pasta. Aggiungete in modo sparso la mozzarella, i funghi, i carciofini, le olive, l'origano, sale e pepe.
- 3 Infornate la pizza e lasciatela cuocere per venti minuti fino a quando la superficie è diventata dorata e croccante e la mozzarella si è completamente sciolta. Servitela caldissima. Vino consigliato: Squinzano.