

Ingredienti CAPRICCIOSA

- 500 gr. di Pasta Per Pizze
- 300 gr. di Pomodori Pelati
- 1 Mozzarella
- Alcuni di Carciofini Sott olio
- Alcuni di Funghetti Sott olio
- Alcune di Olive Nere
- 100 gr. di Prosciutto Cotto
- Sale
- Pepe

Preparazione

Le quantità sono da intendersi per 4 persone.

Stendete la pasta in una teglia unta, conditela con la polpa spezzettata e sgocciolata del pomodoro. Distribuite poi sulla pasta la mozzarella tagliata a dadini, delle striscioline di prosciutto, i carciofini, i funghetti e le olive tagliate a metà. Aggiungete un pizzico di sale e innaffiate il tutto con abbondante olio. Infornate la pizza in forno caldissimo (250 gradi) per 20-25 minuti.