

Pizza Agli Scampi E Besciamella

Preparate a parte la besciamella mettendo a soffriggere 50 g di burro con farina e aggiungendo man mano il latte gi? caldo, poi sale, pepe, parmigiano ed un pizzico di noce moscata. Nel rimanente burro cuocete i funghi preventivamente affettati e le code di scampi fatte a pezzetti. Spargete sul disco di pasta un paio di cucchiari di salsa di pomodoro, con un filo d'olio e mettete in forno per un quarto d'ora. Quando la pasta ? pronta, disponete su di essa tutto il preparato, composto di besciamella scampi e funghi.

Ingredienti

500 G Farina Di Pane
400 G Code Di Scampi
100 G Funghi
25 Cl Latte
50 G Salsa Di Pomodoro
100 G Burro
Sale
Pepe
50 G Formaggio Parmigiano
1 Pizzico Noce Moscata

Note

Preparazione: 25 minuti.