

Pizza Ai Carciofi (3)

Mondate i carciofi ed eliminate le foglie esterne dure e la barba interna. Tagliate e spremete il limone e versatelo in un recipiente con acqua fredda. Man mano che i carciofi sono puliti immergeteli nel recipiente con acqua fredda acidulata. Stendete la pasta fino a formare un disco. Sgocciolate accuratamente i carciofi e asciugateli con un canovaccio. Tagliateli a fettine sottili. Accendete il forno a 250 gradi. Ungete con un filo di olio una teglia da forno. Stendete su di essa il disco di pasta. Distribuiteci sopra il passato di pomodoro stendendola accuratamente con il dorso di un cucchiaio, il formaggio affettato finemente e le fettine di carciofo. Passate la pizza in forno caldissimo e lasciatela cuocere per venticinque minuti. Sforatela e servitela immediatamente.

Ingredienti

500 G Pasta Base Per Pizza
4 Carciofi
100 G Formaggio Emmenthal
1 Limone
200 G Passato Di Pomodoro
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione e cottura: 40 minuti.