

Pizza Ai Frutti Di Mare (2)

Far aprire le cozze a fuoco vivo e sgusciarle. Lessare i moscardini per 15 minuti poi unire i gamberi sgusciati e cuocere per altri 4 minuti. In una terrina riunire le cozze, i moscardini e i gamberi a pezzi, aglio affettato, olio, sale, pepe e prezzemolo tritato. Stendere la pasta in una teglia unta, coprirla con il pomodoro, salare e cuocere in forno caldo a 250 gradi per 15 minuti. Distribuirvi sopra l'insalata di mare e rimettere in forno per altri 10 minuti.

Ingredienti

700 G Pasta Da Pane
500 G Cozze
400 G Gamberi
600 G Polpa Di Pomodoro
8 Moscardini
Aglio
Prezzemolo Tritato
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 45 minuti.