

Pizza Ai Funghi

Fate rinvenire i funghi in acqua tiepida; risciacquateli e fateli cuocere in una casseruolina con una noce di burro, un pizzico di sale e qualche cucchiata di acqua. Spolverizzate il piano di lavoro con un po' di farina e lavorate la pasta fino a formare un disco. Ungete una teglia con un filo di olio e adagiatevi il disco di pasta. Spianate ancora la pasta con le dita e picchiettateci sopra con entrambe le mani aperte. Cospargete di mozzarella e di funghi. Spruzzate su tutto un pizzico di sale e di pepe, innaffiate con un filo di olio e passate in forno caldissimo per una ventina di minuti.

Ingredienti

500 G Pasta Base Per Pizza (v. Ricetta)

300 G Mozzarella A Dadini

100 G Funghi Freschi

Olio D'oliva

25 G Burro

Sale

Pepe

Per Il Piano Di Lavoro:

Sale

Pepe

Note

Preparazione e cottura: 40 minuti.