

# Pizza Ai Quattro Gusti

Mondate le verdure, tagliate i pomodori e le zucchine a fette, la melanzana e il peperone a listarelle. Oliate una teglia rettangolare, stendetevi dentro la pasta e lasciatela riposare per 15 minuti. Sistematevi sopra le verdure preparate, condite con un filo d'olio, origano e sale a piacere e cuocete in forno caldo a 250 gradi per 15 minuti. Distribuite sulla superficie la mozzarella a cubetti e il basilico spezzettato e proseguite la cottura per 5-6 minuti finché il formaggio si sarà sciolto. Servite subito.

## Ingredienti

500 G Pasta Da Pizza  
250 G Mozzarella  
1 Melanzana Piccola  
2 Pomodori  
1 Peperone Giallo  
2 Zucchine  
Alcune Foglie Basilico  
Olio D'oliva Extra-vergine  
Origano  
Sale

## Note

Preparazione: 45 minuti.