

# Pizza Al Prosciutto Con Olive

Fate scaldare l'olio in una casseruola, aggiungetevi la cipolla finemente tritata e l'aglio, coprite e lasciate sobbollire per dieci minuti. Aggiungete la passata, l'origano, sale e pepe. Lasciate cuocere altri dieci minuti mescolando spesso per restringere la salsa. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Accendete il forno a 200 gradi (termostato 6). Preparate la base della pizza seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Stendete l'impasto su una spianatoia infarinata e disponetelo in una teglia bassa di circa 18x28 cm, leggermente unta di olio. Affettate i pomodori e tagliate a quadretti il prosciutto e a fettine la mozzarella. Cospargete la base di pasta con la salsa di pomodoro. Disponetevi sopra, in file diagonali, le fette di pomodoro con le olive, la mozzarella e il prosciutto. Fate cuocere al centro del forno per trenta minuti. Se desiderate surgelare la pizza, eliminate i pomodori. Aggiungeteli all'ultimo momento prima di cuocere, in forno a 220 gradi per trenta minuti circa.

## Ingredienti

1 Confezione Preparato Per Pizza Lievitazione Rapida  
2 Cucchiari Olio Di Semi  
1 Cipolla Grande Tritata  
1 Spicchio Aglio Schiacciato  
30 Cl Passato Di Pomodoro  
1/2 Cucchiaino Origano Secco  
3 Pomodori  
130 G Mozzarella  
4 Olive Nere Tagliate A Met?  
50 G Prosciutto Cotto Affettato Spesso  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 20 minuti. Cottura: 50 minuti.