

Pizza All'americana Con Peperoni

Accendete il forno a 220 gradi. Pulite e affettate gli champignon e fateli rosolare con due cucchiaini di olio in una casseruolina. Unite il pomodoro e mescolate. Spennellate con olio una teglia di 20 cm di diametro. Sulla spianatoia infarinata tirate la pasta e foderate la teglia. Premete bene lungo i bordi e rialzateli per formare una depressione. Punzecchiate la base con i rebbi di una forchetta e spennellatela con olio. Riempite la pasta con la salsa ai funghi. Pulite il peperone eliminando i semi e i filamenti bianchi e pulite anche i peperoni dolci e piccanti e tagliateli a listarelle. Distribuiteli sulla salsa. Cospargete con il formaggio grattugiato, salate e fate cuocere in forno per venti minuti.

Ingredienti

1 Dose Pasta Base Per Pizza (v. Ricetta)
100 G Funghi Champignon
3 Cucchiaini Olio D'oliva
400 G Polpa Di Pomodoro A Pezzetti
1 Peperone
1 Peperoncino Rosso Piccante Fresco
2 Peperoncini Verdi Dolci
30 G Formaggio Parmigiano Grattugiato
Sale
Per La Spianatoia:
Farina

Note

Preparazione e cottura: 40 minuti.