

# Pizza Alla Pescatora

Pulite i moscardini, lavateli e lessateli in acqua bollente salata. Lavate i gamberetti, sbollentateli per pochi minuti, scolateli e sgusciateli. Lavate e spazzolate molto bene le cozze e le vongole, fatele aprire in una padella senza condimento e a fiamma forte. Scartate quelle che restano chiuse, togliete i molluschi dalle altre e teneteli da parte. Sbucciate la cipolla e quattro spicchi d'aglio, tagliateli a fettine sottili e insaporiteli in una padella con poco olio e peperoncino, poi unite i moscardini, le cozze, le vongole e i gamberetti. Salate e lasciate insaporire mescolando frequentemente. Spegnete, aggiungete il prezzemolo tritato. In una teglia appena unta d'olio o foderata con carta da forno stendete la pasta lievitata. Distribuite sulla superficie i pomodorini lavati, spellati e tagliati in quattro, conditeli con un giro d'olio e cuocete in forno preriscaldato a 220 gradi per circa 15 minuti. Distribuite sulla superficie i pesci e rimettete in forno per altri 7-8 minuti, non di pi? altrimenti induriscono. Servite subito la pizza ben calda tagliata a spicchi

## Ingredienti

400 G Pasta Di Pane  
300 G Moscardini  
300 G Vongole  
300 G Cozze  
300 G Gamberetti  
300 G Pomodorini  
4 Spicchi Aglio  
1 Cipolla  
Prezzemolo  
Olio D'oliva  
Sale  
Peperoncino

## Note

Preparazione: 45 minuti.