

Pizza Con Prosciutto E Funghi

Affettate i funghi e lasciateli rosolare in un tegame con uno spicchio d'aglio, con sale, pepe e prezzemolo tritato. Poi stendete la pasta in una teglia unta, conditela con la polpa spezzettata e sgocciolata del pomodoro. Distribuitevi sopra i funghi; aggiungete il prosciutto, già tagliato a dadini, un pizzico di sale e inaffiate il tutto con abbondante olio. Infornatela in forno caldissimo (250 gradi) per 20-25 minuti.

Ingredienti

500 G Pasta Per Pizze (v. Ricetta)
300 G Pomodori Maturi
250 G Prosciutto Cotto
350 G Funghi Freschi
1 Spicchio Aglio
Prezzemolo
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Nessuna Nota