

# Pizza Di Fusilli

Fate una leggera salsa di pomodoro con un po' d'olio e i pelati passati; a fine cottura aromatizzateli con un po' di origano e basilico tritato. Lessate i fusilli in acqua salata a bollore, scolateli al dente, conditeli con il sugo preparato e un po' di formaggio grattugiato. Disponeteli a strato in una teglia imburrata, coprite con la mozzarella tagliata a dadini, irrorate con un filo d'olio d'oliva. Passate in forno caldo e togliete quando la mozzarella inizia a fondersi. Servite subito la pizza nel recipiente di cottura.

## Ingredienti

350 G Pasta Tipo Fusilli

100 G Mozzarella

400 G Pomodori Pelati

Basilico

Origano

Formaggio Grattugiato

Olio D'oliva

Burro

Sale

## Note

Preparazione: 40 minuti.