

Pizza Quattro Stagioni (2)

Stendete la pasta in una teglia unta, adagiatevi sopra i pomodori spezzettati, privati dei semi, scolati e conditi con sale, pepe ed un filo d'olio. Considerate la pizza divisa in 4 spicchi uguali e sopra ad ogni spicchio mettete raggruppati i seguenti ingredienti. la mozzarella tagliata a fettine, i carciofini spezzettati, i funghi sott'olio ed il tonno con lo spicchio d'aglio affettato. Passate tutto in forno preriscaldato a 220 gradi per 20 minuti circa e servite.

Ingredienti

Pasta Per Pizze (v. Ricetta)
100 G Mozzarella
400 G Pomodori Pelati
1 Cucchiaino Carciofini Sott'olio
1 Spicchio Aglio
100 G Tonno Sott'olio
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 20 minuti.