PIZZA AI FUNGHI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta di pane,
- 350 g di funghi,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite delicatamente i funghi con un panno umido e tagliateli irregolarmente a fettine.
In una padella scaldate tre cucchiai d'olio con uno spicchio d'aglio e poi insaporitevi i funghi.
Salateli, pepateli e cospargeteli di prezzemolo fresco tritato.
Lasciate cuocere per circa mezz'ora.
Stendete la pasta in una teglia appena spennellata d'olio o foderata con carta da forno, distribuite sulla superficie i funghi e cuocete per 20 minuti in forno preriscaldato a 220 gradi