

PIZZA AL RADICCHIO

Ingredienti per 6 persone:

- 700 g di pasta da pane,
- 600 g di radicchio di Treviso,
- 100 g di bacon,
- 1 formaggio scamorza affumicata,
- 12 olive nere snocciolate,
- peperoncino,
- olio d'oliva,
- sale.

Stendere la pasta in una larga teglia unta d'olio.

Lavare il radicchio, asciugarlo bene e tagliarlo a striscioline.

Disporlo sulla pasta e salare.

Unire il bacon a fettine, le olive e la scamorza grattugiata grossolanamente.

Spolverizzare il tutto con un pizzico di peperoncino.

Cuocere in forno caldo a 250' per circa 25 minuti.