PIZZA ALLA PESCATORA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta di pane,
- 300 g di moscardini,
- 300 g di vongole,
- 300 g di cozze,
- 300 g di gamberetti,
- 300 g di pomodorini,
- 4 spicchi di aglio,
- 1 cipolla,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- peperoncino.

Pulite i moscardini, lavateli e lessateli in acqua bollente salata.
Lavate i gamberetti, sbollentateli per pochi minuti, scolateli e sgusciateli.
Lavate e spazzolate molto bene le cozze e le vongole, fatele aprire in una padella senza condimento e a fiamma forte.
Scartate quelle che restano chiuse, togliete i molluschi dalle altre e teneteli da parte.
Sbucciate la cipolla e quattro spicchi d'aglio, tagliateli a fettine sottili e insaporiteli in una padella con poco olio e peperoncino, poi unite i moscardini, le cozze, le vongole e i gamberetti.
Salate e lasciate insaporire mescolando frequentemente.
Spegnete, aggiungete il prezzemolo tritato.
In una teglia appena unta d'olio o foderata con carta da forno stendete la pasta lievitata.
Distribuite sulla superficie i pomodorini lavati, spellati e tagliati in quattro, conditeli con un giro d'olio e cuocete in forno preriscaldato a 220 gradi per circa 15 minuti.
Distribuite sulla superficie i pesci e rimettete in forno per altri 7-8 minuti, non di più altrimenti induriscono.
Servite subito la pizza ben calda tagliata a spicchi