

## PIZZA ALL'AMERICANA CON PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 dose pasta base per pizza (v. ricetta),
- 100 g di funghi champignon,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 400 g di polpa di pomodoro a pezzetti,
- 1 peperone,
- 1 peperoncino rosso piccante fresco,
- 2 peperoncini verdi dolci,
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- farina.

Accendete il forno a 220 gradi.

Pulite e affettate gli champignon e fateli rosolare con due cucchiaini di olio in una casseruolina.

Unite il pomodoro e mescolate.

Spennellate con olio una teglia di 20 cm di diametro.

Sulla spianatoia infarinata tirate la pasta e foderate la teglia.

Premete bene lungo i bordi e rialzateli per formare una depressione.

Punzecchiate la base con i rebbi di una forchetta e spennellatela con olio.

Riempite la pasta con la salsa ai funghi.

Pulite il peperone eliminando i semi e i filamenti bianchi e pulite anche i peperoni dolci e piccanti e tagliateli a listarelle.

Distribuiteli sulla salsa.

Cospargete con il formaggio grattugiato, salate e fate cuocere in forno per venti minuti.