PIZZA ALLE VONGOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta di pane,
- 1 kg di vongole,
- 350 g di pomodori maturi,
- 1 manciata di prezzemolo,
- 1 spicchio di aglio,
- 4 cucchiai di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Avvolgete la pasta di pane in un canovaccio e lasciatela riposare per circa un'ora.
Nel frattempo lavate le vongole in acqua corrente, mettetele in un padella con un po' di olio, incoperchiate e fatele aprire a fuoco vivace.
Quando le vongole saranno aperte, toglietele dal guscio, raccoglietele in una ciotola con la loro acqua filtrata e tenetele in caldo.
Ungete con un po' di olio una teglia rotonda, stendeteci la pasta e bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta.
Sbollentate i pomodori, pelateli ed eliminate i semi e l'acqua.
Disponeteli sulla pasta, salate e pepate, innaffiate con un filo d'olio, sistemate sopra l'aglio tagliato a fettine sottili.
Infornate in forno molto caldo e fate cuocere per dieci minuti.
Mondate e lavate il prezzemolo, privatelo dei gambi e tritatelo finemente.
Quando la pizza sarà cotta toglietela dal forno e spolverizzate la superficie con il prezzemolo tritato.