

PIZZA APPETITOSA

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di pasta di pane,
- 50 g di mascarpone,
- 200 g di funghi champignon,
- 60 g di prosciutto cotto tagliato a dadini,
- 20 fette di formaggio fontina,
- 25 g di olive nere,
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 4 uova,
- sale,
- pepe,
- farina.

Lasciate lievitare la pasta di pane avvolta in un canovaccio per un'ora a temperatura ambiente.

Accendete il forno a 200 gradi (termostato 6).

Nel frattempo pulite accuratamente gli champignon eliminando la parte terrosa, tagliateli a fettine sottili, metteteli in una casseruola con due cucchiaini di olio e un pizzico di sale, fateli cuocere per venti minuti, aggiungendo, se necessario, un po' di acqua durante la cottura.

In una terrina, mettete il mascarpone, il prosciutto tagliato a dadini e le fette di fontina tagliate a cubetti piccoli e mescolate accuratamente.

Stendete la pasta su un tavolo leggermente infarinato e fate una sfoglia rotonda di mezzo cm di spessore.

Adagiatela su una teglia precedentemente unta di olio.

Versateci il composto e rompeteci sopra le quattro uova intere.

Condite con la salsa di pomodoro, le olive nere.

Salate e pepate.

Terminate con le fettine di champignon, irrorate con un po' di olio e mettetevi in forno caldissimo per quindici minuti.