

PIZZA CAPRICCIOSA VEGETARIANA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 dose di pasta base per pizza (v. ricetta),
- 1 peperone rosso,
- 1 peperone verde,
- 2 zucchine,
- 130 g di pannocchiette al naturale,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 400 g di polpa di pomodoro a pezzetti,
- 80 g di formaggio emmenthal grattugiato,
- 12 olive nere,
- sale,
- farina.

Accendete il forno a 220 gradi.

Pulite i peperoni ed eliminate i semi e i filamenti bianchi.

Tagliateli a listarelle e affettate le zucchine.

Tagliate a tronchetti le pannocchiette.

In una casseruola scaldate tre cucchiaini di olio e fatevi rosolare i peperoni e le zucchine affettati per cinque minuti.

Unite le pannocchiette.

Spennellate con olio una piastra da forno di 30x20 cm.

Sulla spianatoia infarinata tirate la pasta e foderatene la piastra.

Premete bene ai bordi e rialzateli leggermente per formare un incavo.

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

Distribuite sulla base la polpa di pomodoro con tutte le verdure.

Cospargete con il formaggio e le olive nere.

Salate e fate cuocere al centro del forno per venti minuti circa.