

PIZZA CON GAMBERETTI E RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta di pane,
- 250 g di gamberetti,
- 1 mazzetto di rucola,
- 1 scatola di pomodori pelati (da 250 g),
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Con il matterello stendete la pasta a uno spessore di circa un centimetro e adagiatela in una teglia oleata (oppure sulla lastra del forno).

Distribuite sulla superficie prima i pelati sgocciolati e tritati grossolanamente, poi i gamberetti e la rucola sminuzzata. Salate, pepate, irrorate con olio versato a filo e cuocete in forno preriscaldato a 220 gradi per venti minuti