

PIZZA CON I FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- pasta per pizze (v. ricetta),
- 400 g di funghi freschi,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lavate ed asciugate i funghi, affettateli finemente, fateli rosolare per 2 minuti in una padella con 3 cucchiai di olio e l'aglio tritato.

Toglieteli dal fuoco, cospargeteli con il prezzemolo tritato e insaporite con sale e pepe.

Riprendete la pasta, lavoratela un poco e stendetela con la mani in una teglia irrorata d'olio.

Versatevi sopra i funghi precedentemente preparati, lasciando un bordo di pasta scoperto di 1 cm circa tutt'attorno.

Versatevi sopra ancora un filo d'olio e fate cuocere la pizza, in forno preriscaldato a 250 °C, per 25 minuti circa.