

PIZZA CON INDIVIA BELGA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta di pane,
- 4 cespi di indivia belga,
- 100 g di pomodori pelati,
- 100 g di prosciutto crudo,
- 30 g di olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di panna,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- sale.

Mondate e lavate l'insalata scartando il cono centrale e le foglioline piccole che sono le più amare.

In un tegame scaldare due cucchiaini d'olio e fatevi appassire la cipolla e l'aglio tritati.

Aggiungete i pelati tagliati a pezzetti e l'indivia.

Coprite e cuocete per 10 minuti.

Salate e continuate la cottura per altri 20 minuti aggiungendo un po' d'acqua calda se occorre.

Quando l'indivia sarà completamente appassita, unite la panna, mescolate, fate addensare e spegnete.

In una teglia appena unta d'olio o foderata con carta da forno stendete la pasta lievitata, distribuite sulla superficie il composto d'indivia e cuocete in forno preriscaldato a 220 gradi per 20 minuti.

Appena tolta la pizza dal forno adagiate le fette di prosciutto sulla superficie bollente e servite subito