

---

## PIZZA CON PROSCIUTTO E FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta per pizze (v.ricetta),
- 300 g di pomodori maturi,
- 250 g di prosciutto cotto,
- 350 g di funghi freschi,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Affettate i funghi e lasciateli rosolare in un tegame con uno spicchio d'aglio, con sale, pepe e prezzemolo tritato. Poi stendete la pasta in una teglia unta, conditela con la polpa spezzettata e sgocciolata del pomodoro. Distribuitevi sopra i funghi; aggiungete il prosciutto, già tagliato a dadini, un pizzico di sale e innaffiate il tutto con abbondante olio. Infornatela in forno caldissimo (250°) per 20-25 minuti.