

PIZZA ESOTICA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di pasta per pizza già pronta,
- 20 g di prosciutto in dadini,
- 2 fette grandi di ananas senza zucchero (in scatola),
- 1 cipolla novella,
- 1 cucchiaio di purea di pomodori,
- 30 g di mozzarella grattugiata,
- 1/2 cucchiaino di curry,

Incorporare il curry nella pasta per pizza.

Lasciar lievitare la pasta per ca.

1/2 ora.

Spianare la pasta col matterello (circa 18 cm di diametro) e distribuire la purea di pomodori.

Tagliare a pezzetti l'ananas.

Affettare ad anelli la cipolla novella e distribuirli sulla pasta con i dadini di prosciutto.

Grattugiare la mozzarella con la grattugia da rösti e spargerla sulla pizza.

Mettere nel forno preriscaldato e far cuocere a 220 gradi per 15-20 minuti.