

## PIZZA PREFERITA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 panetti di pasta per pizze già lievitata,
- passata di pomodoro,
- mozzarella,
- tonno sott'olio,
- caviale,
- salmone affumicato,
- olio d'oliva,
- sale.

Servendovi di un matterello, stendete la pasta su un piano da lavoro cosparso di farina fino a renderla sottile. Dopodiché, adagiatela sulla teglia da forno rivestita e precedentemente unta d'olio, subito dopo, con un mestolo di legno stendete uniformemente la passata di pomodoro, aggiungete la mozzarella precedentemente tritata e scolata, il tonno scolato e sminuzzato, il caviale, il salmone affumicato tagliato a strisciole sottili sottili, unite l'olio d'oliva e per finire insaporite con un pizzico di sale. Infornate per circa 30 minuti a 200 gradi controllando di tanto in tanto la cottura. Servitela subito calda e filante.