PIZZA AI QUATTRO GUSTI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta da pizza,
- 250 g di mozzarella,
- 1 melanzana piccola,
- 2 pomodori,
- 1 peperone giallo,
- 2 zucchine,
- alcune foglie di basilico,
- olio d'oliva extra-vergine,
- origano,
- sale.

Mondate le verdure, tagliate i pomodori e le zucchine a fette, la melanzana e il peperone a listarelle.
Oliate una teglia rettangolare, stendetevi dentro la pasta e lasciatela riposare per 15 minuti.
Sistematevi sopra le verdure preparate, condite con un filo d'olio, origano e sale a piacere e cuocete in forno caldo a 250 gradi per 15 minuti.
Distribuite sulla superficie la mozzarella a cubetti e il basilico spezzettato e proseguite la cottura per 5-6 minuti finché cioè il formaggio si sarà sciolto.
Servite subito.