PIZZA AGLI SCAMPI E BESCIAMELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina di pane,
- 400 g di code di scampi,
- 100 g di funghi,
- 25 cl di latte,,
- 50 g di salsa di pomodoro,
- 100 g di burro,
- sale,
- pepe,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- 1 pizzico noce moscata.

Preparate a parte la besciamella mettendo a soffriggere 50 g di burro con farina e aggiungendo man mano il latte già caldo, poi sale, pepe, parmigiano ed un pizzico di noce moscata.
Nel rimanente burro cuocete i funghi preventivamente affettati e le code di scampi fatte a pezzetti.
Spargete sul disco di pasta un paio di cucchiai di salsa di pomodoro, con un filo d'olio e mettete in forno per un quarto d'ora.
Quando la pasta è pronta, disponete su di essa tutto il preparato, composto di besciamella scampi e funghi.