

PIZZA DI FUSILLI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo fusilli,
- 100 g di mozzarella,
- 400 g di pomodori pelati,
- basilico,
- origano,
- formaggio grattugiato,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale.

Fate una leggera salsa di pomodoro con un po' d'olio e i pelati passati; a fine cottura aromatizzateli con un po' di origano e basilico tritato.

Lessate i fusilli in acqua salata a bollore, scolateli al dente, conditeli con il sugo preparato e un po' di formaggio grattugiato.

Disponeteli a strato in una teglia imburata, coprite con la mozzarella tagliata a dadini, irrorate con un filo d'olio d'oliva.

Passate in forno caldo e togliete quando la mozzarella inizia a fondersi.

Servite subito la pizza nel recipiente di cottura.