PIZZA ALL'ORTOLANA

Ingredienti per 4 porzioni:

- Pasta per pizza g 120,
- Pomodori maturi g 200,
- Stracchino g 120,
- Melanzane g 100,
- Zucchine g 100,
- Peperoni g 100,
- Olio 2 cucchiaini,
- Origano un pizzico,
- Sale.

Tagliate a pezzetti melanzane, zucchine e peperoni e metteteli in un tegame foderato con carta da forno; cospargeteli di sale ed infornate a 200° per 15-20 minuti, fino a che le verdure saranno morbide.
Foderate uno stampo da pizza con carta da forno, disponetevi la pasta per pizza tirata sottile, copritela con i pomodori tritati, le verdure cotte e lo stracchino a pezzetti.
Cospargete di sale, origano ed olio e infornate a calore massimo fino a cottura.