PIZZA AI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta per pizza surgelata,
- 450 g di cuori di carciofi surgelati,
- 2 spicchi d'aglio,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 150 g di emmenthal grattugiato,
- olio,
- sale.

Scongelare la pasta.
Cuocere per 10' i carciofi surgelati in 2 dl di acqua in ebollizione con 2 cucchiai di olio, l'aglio intero, la metà del prezzemolo e una presa di sale.
Sgocciolarli e tagliarli a fettine.
Stendere la pasta in una teglia unta, cospargerla con 2/3 dell'emmental, allinearvi le fette di carciofo, cospargerle con il prezzemolo e l'emmental rimasto, irrorare con olio e cuocere in forno a 230° per 20'.