PIZZA AL GRANA

Ingredienti:

- 1 confezione di pasta per pizza surgelata,
- grana grattugiato,
- strutto,
- basilico,
- olio.

Far scongelare la pasta, stenderla sulla placca del forno oliata, spalmarla di strutto, coprirla con abbondante grana.
Cospargerla di basilico spezzettato e far cuocere in forno caldo per circa 20 minuti.
Servire la pizza ben calda.