# PIZZA QUATTRO STAGIONI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta di pane lievitata,
- 100 g di mozzarella,
- 400 g di pomodori pelati,
- 1 cucchiaio di carciofini sott'olio,
- 1 cucchiaio di funghi sott'olio,
- 1 spicchio d'aglio,
- 100 g di tonno sott'olio,
- olio,
- sale,
- pepe.

Stendere la pasta in una teglia unta, adagiarvi sopra i pomodori spezzettati, privati dei semi, scolati e conditi con sale, pepe e un filo d'olio.
Considerare la pizza divisa in 4 spicchi e sopra ad ogni spicchio mettere raggruppati i seguenti ingredienti: la mozzarella a fettine, i carciofini, i funghi e il tonno con l'aglio a fette.
Cuocere in forno preriscaldato a 220°C per 20' circa.