

PIZZETTE FANTASIA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta di pane,
- olio d'oliva,
- 1 mozzarella,
- 200 g di salsa di pomodoro,
- 1 cucchiaio di olive nere,
- 1 cucchiaio di olive verdi,
- 1 cucchiaio di funghetti,
- 1 cucchiaio di carciofini sott'olio,
- 1 cucchiaio di peperoni sott'aceto.

Dividete la pasta di pane in quattro pezzi uguali e date a ognuno la forma di una pizzetta rotonda.

Coprite ciascuna di esse con uno strato di salsa di pomodoro e qualche fettina di mozzarella, guarnitele a piacere con le olive, i carciofini, i peperoni e i funghetti e cospargetele con un filo d'olio.

Sistamate le pizzette sulla piastra del forno unta d'olio e fatele cuocere a 200° per 15 minuti.