PIZZA AI FUNGHI 1

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta base per pizza (v. ricetta),
- 300 g di mozzarella a dadini,
- 100 g di funghi freschi,
- olio d'oliva,
- 25 g di burro,
- sale,
- pepe.

Fate rinvenire i funghi in acqua tiepida; risciacquateli e fateli cuocere in una casseruolina con una noce di burro, un pizzico di sale e qualche cucchiata di acqua.

Spolverizzate il piano di lavoro con un po' di farina e lavorate la pasta fino a formare un disco.

Ungete una teglia con un filo di olio e adagiatevi il disco di pasta.

Spianate ancora la pasta con le dita e picchiettateci sopra con entrambe le mani aperte.

Cospargete di mozzarella e di funghi.

Spruzzate su tutto un pizzico di sale e di pepe, inaffiate con un filo di olio e passate in forno caldissimo per una ventina di minuti.