

PIZZA AL PROSCIUTTO CON OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di preparato per pizza a lievitazione rapida,
- 2 cucchiaini di olio di semi,
- 1 cipolla grande tritata,
- 1 spicchio di aglio schiacciato,
- 30 cl di passato di pomodoro,
- 1/2 cucchiaino di origano secco,
- 3 pomodori,
- 130 g di mozzarella,
- 4 olive nere tagliate a metà,
- 50 g di prosciutto cotto affettato spesso,
- sale,
- pepe.

Fate scaldare l'olio in una casseruola, aggiungetevi la cipolla finemente tritata e l'aglio, coprite e lasciate sobbollire per dieci minuti.

Aggiungete la passata, l'origano, sale e pepe.

Lasciate cuocere altri dieci minuti mescolando spesso per restringere la salsa.

Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Accendete il forno a 200 gradi (termostato 6).

Preparate la base della pizza seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Stendete l'impasto su una spianatoia infarinata e disponetelo in una teglia bassa di circa 18x28 cm, leggermente unta di olio.

Affettate i pomodori e tagliate a quadretti il prosciutto e a fettine la mozzarella.

Cospargete la base di pasta con la salsa di pomodoro.

Disponetevi sopra, in file diagonali, le fette di pomodoro con le olive, la mozzarella e il prosciutto.

Fate cuocere al centro del forno per trenta minuti.

Se desiderate surgelare la pizza, eliminate i pomodori.

Aggiungeteli all'ultimo momento prima di cuocere, in forno a 220 gradi per trenta minuti circa.