

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pizza quattro stagioni

Staff · Saturday, July 18th, 2009

Ingredienti

- 500 G Pasta Lievitata
- 100 G Mozzarella
- 400 G Pomodori Pelati
- 1 Cucchiaino Carciofini
- 1 Cucchiaino Funghi
- 1 Spicchio Aglio
- 100 G Tonno Sott'olio
- Olio D'oliva
- Sale e Pepe
- Base per pizza ([Vedi ricetta](#))

Preparazione:

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 funghi, i carciofini e il tonno con l'aglio a fette. Cuocere in forno preriscaldato a 220 gradi per 20 minuti circa.

This entry was posted on Saturday, July 18th, 2009 at 9:02 pm and is filed under [Italiane](#), [Piatti](#), [Pizze](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.