



Pizza con asparagi e pomodori



1 TEGLIA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINTEMPO DI COTTURA
25 MINCALORIE
430K

NOTE

INGREDIENTI

1 confezione da 385 g di Pasta pronta per pizza (rettangolare)

PER IL CONDIMENTO

1 mazzo di Asparagi

1 Pomodoro rosso grande

150 g di Mozzarella

200 g di Passata di pomodoro

1 cucchiaio di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Per prima cosa mondate e lavate gli asparagi eliminando la parte dura dei gambi, quindi metteteli a lessare in una pentola alta e stretta per circa 8 minuti in acqua bollente leggermente salata, mantenendo gli asparagi in posizione verticale e lasciando le punte fuori dall'acqua. Quando saranno cotti scolateli e lasciateli intiepidire.
- Srotolate la pasta per pizza nella teglia leggermente infarinata, cospargetela con la passata di pomodoro, salatela leggermente, conditela con un filo d'olio e ponetela in forno a 220°C per circa 7 minuti.
- Nel frattempo lavate e affettate il pomodoro e tagliate a cubetti la mozzarella.

- Togliete la pizza dal forno e distribuite sulla superficie gli asparagi, le fette di pomodoro e i cubetti di mozzarella. Cuocetela per altri 8 minuti, controllando che i bordi non scuriscano troppo.

Lia Pisano