



Pizza capricciosa

[Del 27/07/2005 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pizze](#)]

Ingredienti: impasto base, pomodori pelati tritati, mozzarella tagliata a cubetti, funghi sottolio, olive verdi, cetrioli sottaceto, capperi, olio d'oliva - sale.

Stendere la pasta in forma rettangolare o tonda e dello spessore desiderato; infarinare molto leggermente la teglia da forno e adagiarvi sopra la pasta; distribuire sopra i pelati tritati, salare, oliare, disporre i funghi, le olive, i capperi ed i cetrioli tagliati a fettine sottili, distribuire i cubetti di mozzarella e infornare a 350 gradi o in ogni caso alla massima temperatura possibile per il vostro forno (minimo 280); già dopo qualche minuto controllare la pizza sollevandola con una paletta per vedere se sotto è cotta; più è alta la temperatura e più spesso dovrete controllarla.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]