



PIZZA ALLA ZUCCA, PANCETTA E RICOTTA

Pulisci la zucca dalla buccia e tagliala a tocchetti. Versa qualche cucchaio di olio in una padella antiaderente e versaci la zucca, fai saltare per una decina di minuti a fuoco vivace. Sala e pepa.

Scalda il forno a 220°.

Stendi la pasta in una teglia da forno, condiscila con un pochino di olio. Versa la passata di pomodoro e stendila in modo uniforme. Se la usi, taglia la mozzarella a fettine sottili e disponila sulla pasta.

Aggiungi la zucca, la pancetta a pezzetti, la ricotta a fiocchetti e i capperi ben dissalati. Metti tutto in forno per circa 20 minuti o fino a che la pizza non è dorata. Servi ben calda

Buon appetito!!!

Ingredienti:

*una confezione di pasta per pizza
10 cucchiai di passata di pomodoro
1 mozzarella (facoltativa)
400gr di zucca
50gr di pancetta stesa a fette
50gr di ricotta
2 cucchiai di capperi sotto sale dissalati
olio extravergine d'oliva
sale
pepe di mulinello*

Per 4 persone