

PIZZA CON ZUCCA PERE E SCAMORZA

INGREDIENTI

- 1 rotolo di pasta per focaccia o pizza già pronto
- 1 fetta di zucca (circa 200 g)
- 1 pera di media dimensione
- 100/200 g di scamorza o altro formaggio a piacimento
- 1 cipolla rossa piccola
- 4 cucchiai di olio extra vergine di oliva

PREPARAZIONE

1. Foderare una teglia con carta forno e ungerla con un cucchiaio di olio
2. Stendere la pasta
3. Tagliare la zucca a dadini
4. Affettare la cipolla
5. Tagliare a cubetti la scamorza
6. Soffriggete la cipolla in una padella antiaderente con un cucchiaio di olio
7. Stufate la zucca in una padella con un cucchiaio di olio sino a quando non è morbida
8. Lasciar intiepidire la zucca e la cipolla
9. Farcite la pizza con la zucca e la cipolla
10. Condite con un cucchiaio di olio ed infornate. (seguite indicazioni sulla confezione)
11. Ora aggiungete il formaggio e mettete sotto al grill alcuni minuti