

Pizza piccante con asparagi

Per 10 pizze:

5 bocce di pasta per pizza, art. 5030 200 g passata di pomodoro 2 cucchiai spezie per pizza (oppure sale, pepe, origano) 30 asparagi 30 pomodorini 100 g rucola 200 g parmigiano in scaglie

- Lasciar scongelare a temperatura ambiente le bocce per pizza, circa 90 minuti. Tagliarle poi a metà e spianarle a piacere. Mescolare nel frattempo la passata di pomodoro con le spezie o con sale, origano e pepe.
- 2 Mondare gli asparagi e cuocerli per 10 min in acqua bollente e salata. Passarli poi sotto l'acqua fredda qualche secondo. Tagliare gli asparagi ed i pomodori, se si vuole anche a pezzetti. Farcire la pasta per pizza con la slasa di pomodoro, gli asparagi ed i pomodorini a pezzetti. cuocere in forno a 200 °C per ca. 16-18 minuti.
- 3 Aggiungere, prima di servire, la rucola ed il parmigiano. Per un gusto ancor più raffinato, vi consigliamo di guarnire con un paio di fette di prosciutto di Parma.

