



Pizza agli asparagi

Pizze e focacce

🕒 60m

👥 4



Ingredienti

- 1 Grande 1 grossa Mozzarella
- 80 g 80 g di Grana
- 1 Cucchiaino da Tavola 1 cucchiaino di Farina
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.
- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 Confezione 1 confezione di Base per Pizza Rettangolare

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Scongela le punte di asparagi in acqua bollente salata e cuocetela per circa 5 minuti: prelevatele dall'acqua (che conserverete) e ricavate le sole punte verdi. In un tegamino preparate una salsa bianca: stemperate in 3 cucchiaini di olio, un cucchiaino abbondante di farina e diluite con l'acqua di cottura degli asparagi finché otterrete una crema abbastanza densa. Cuocetela per 15 minuti, sempre mescolando; regolate di sale e pepate. Stendete la base per pizza in una teglia adagiandola sulla speciale carta che trovate nella confezione. Unite alla salsa le punte di asparagi, la mozzarella a dadini, il grana grattugiato e mescolate. Distribuite il composto sulla pasta in modo che le punte di asparagi rimangano in superficie e siano distanziate fra loro, tanto da formare una decorazione. Cuocete in forno preriscaldato a 220° per circa 35 minuti.

