

Pizza con Carciofi

- ½ recette de pâte à pizza
- 398 ml (14 oz) de tomates italiennes, en dés (de préférence Aurora)
- Huile d'olive
- Basilic ciselé
- 10 à 12 artichauts marinés, coupés en 2
- Fromage parmesan, râpé
- Fromage Asiago , râpé (ou Provolone)
- Origan séché de Calabre

Préchauffer le four à 200 ° C / 400 ° F.

Étendre la pâte pour en garnir une plaque de 38 X 25 cm (15 X 10 po) ou une assiette à pizza de 41 cm (16 po)

Étaler les tomates sur la pâte, verser un filet d'huile d'olive, répartir les artichauts et saupoudrer de parmesan.

Couvrir de fromage Asiago râpé ou de Provolone.
Garnir d'origan et de basilic haché.

Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la croûte soit dorée.

Note : Avant de disposer les artichauts, on pourra garnir la pâte de prosciutto ou de pancetta grillée.

On pourra remplacer les artichauts marinés en conserve par des artichauts à la

