



Pizza piccante con asparagi

Per 10 pizze

.....

**5 bocce di pasta per pizza,
art. 5030**

200 g passata di pomodoro

**2 cucchiari spezie per pizza
(oppure sale, pepe, origano)**

20 asparagi

20 pomodorini

100 g rucola

200 g parmigiano in scaglie

.....

- ❶ 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.
- ❷ 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 salsa di pomodoro, gli asparagi ed i pomodorini a pezzetti. cuocere in forno a 200° C per ca. 16-18 minuti.
- ❸ 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.