



Porciones: 4  
Tiempo: 30 min.

### INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- 3 dientes de ajo picados finamente
- 450 g de Champiñones Monteblanco rebanados finamente
- ½ cucharadita de hojas de tomillo seco
- ½ cucharadita de hojas de orégano seco
- sal y pimienta negra recién molida, al gusto
- 1 disco de masa para pizza sin hornear, de 30 cm. aprox.
- 250 g de queso mozzarella
- 1 taza de queso ricotta

## Pizza de champiñones y queso ricotta



### INSTRUCCIONES

Enciende el horno a 230 °C. Engrasa con el aceite de oliva una charola metálica o un molde para pizza donde quepa el disco de masa para pizza.

Derrite la mantequilla en un sartén grande sobre fuego medio. Agrega el ajo y cocínalo, moviéndolo constantemente, hasta que desprenda su aroma, durante 1 o 2 minutos aproximadamente.

Incorpora al sartén los champiñones rebanados junto con las hojas de tomillo y de orégano. Cocínalos, moviéndolos ocasionalmente, hasta que estén suaves y dorados, durante 5-6 minutos aproximadamente. Añádeles sal y pimienta al gusto y retíralos del fuego. Coloca el disco de masa para pizza en la charola metálica o en el molde para pizza y distribúyete el queso mozzarella, el queso ricotta a cucharadas y la preparación de champiñones.

Introduce la pizza en el horno y deja que se cocine entre 15 – 20 minutos o hasta que la costra se dore y los quesos se hayan fundido. Sirve.