

PIZZA ALLA NAPOLETANA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta di pane,
- 1 mozzarella,
- 6 pomodori pelati,
- olio d'oliva,
- origano,
- acciughe,
- sale.

Stendete la pasta lievitata in una teglia appena unta d'olio oppure foderata con carta da forno. Distribuite sulla superficie la polpa di pomodoro a pezzetti e condite con un giro d'olio versato a filo. Cuocete per circa 18 minuti in forno preriscaldato a 220 gradi. Poi aggiungete la mozzarella tagliata a fettine, il sale, l'origano, le acciughe, un filo d'olio se occorre. Cuocete per altri 7-8 minuti finché diventa croccante