

PIZZA ALLA PARIGINA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta da pane,
- 200 g di pomodori pelati,
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro,
- 80 g di prosciutto cotto affettato,
- 80 g di formaggio emmenthal,
- 1 peperone rosso al naturale in scatola,
- 40 g di filetti d'acciughe sott'olio,
- 6 olive nere snocciolate,
- 1 cucchiaino di origano,
- 1 cucchiaino di timo,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Oliate una piastra.

Spianate la pasta in un cerchio di 5-7 mm di spessore e posatela sulla piastra.

Sollevate i bordi della pasta per creare un cordone più spesso.

Sgocciolate i pomodori e schiacciateli grossolanamente.

Aggiungete i due cucchiaini di concentrato di pomodoro, salate, pepate e mescolate bene.

Tagliate il prosciutto a listarelle di 5 cm di larghezza.

Tagliate il formaggio a fettine sottili.

Sgocciolate il peperone, asciugatelo con carta assorbente e tagliatelo a listarelle fini.

Sgocciolate i filetti di acciughe e tagliateli in due nel senso della lunghezza.

Coprite la pasta con la salsa di pomodoro, disponetevi sopra il prosciutto e coprite con le fettine di formaggio.

Disponete sul formaggio le listarelle di peperone e le acciughe formando delle losanghe e decorate con le olive nere.

Cospargete di origano e di timo, irrorate con olio di oliva e lasciate riposare in un luogo fresco per venti minuti.

Scaldare il forno a 230 gradi (termostato 7).

Infornate la pizza e lasciatela cuocere per quindici o venti minuti (O di più se necessario).

Servite immediatamente.

Se preferite, potete sostituire l'emmenthal con la mozzarella.