
PIZZA CON LE ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta per pizze (v. ricetta),
- 300 g di pomodori maturi,
- 1 mozzarella,
- alcuni filetti d'acciughe sott'olio,
- olive nere,
- basilico,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Stendete la pasta in una teglia unta, conditela con la polpa spezzettata e sgocciolata del pomodoro.

Aggiungete un pizzico di sale e innaffiate il tutto con abbondante olio.

Infornatela in forno caldissimo (250°) per 20-25 minuti.

Qualche minuto prima del termine della cottura della pizza, aggiungete la mozzarella, già tagliata a fettine sottili, i filetti d'acciughe ben pepati, le olive nere tagliate a metà e qualche foglia di basilico, dopo aver pulito quest'ultimo con un panno umido.