

# PIZZA ELISA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 base per pizza di 22 cm di diametro,
- 4 pomodori,
- 2 cipolle,
- 1 rametto di rosmarino,
- 175 g di mozzarella,
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 4 fette sottili di prosciutto crudo di Parma,
- 8 filetti d'acciughe sott'olio,
- 8 olive nere snocciolate,
- 2 cucchiaini di passato di pomodoro,
- 40 g di burro,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Sbollentate i pomodori, sciacquateli sotto l'acqua fredda e sbucciateli; tagliateli in quattro, togliete i semi e il liquido, tritate la polpa.

Fate scaldare quattro cucchiaini di olio in una padella, aggiungetevi la polpa di pomodoro, salate, pepate e fate cuocere per venticinque minuti a fuoco lento, schiacciando i pomodori con la forchetta o il cucchiaino di legno.

Nel frattempo mondate e tritate le cipolle.

Sfogliate il rosmarino.

Fate fondere il burro in una padella e fatevi rosolare cipolla e rosmarino finché le cipolle non sono leggermente dorate. Togliete dal fuoco e mettete da parte.

Preparate cinque o sei fette sottili di mozzarella.

Tagliate le fette di prosciutto a metà nel senso della lunghezza.

Sgocciolate i filetti di acciughe, tagliateli in due nel senso della lunghezza e arrotolateli attorno alle olive.

Fate scaldare il forno a 2000 (termostato 6).

Spennellate con olio la base per pizza e cospargetela con un cucchiaino di parmigiano grattugiato.

Quando la salsa di pomodoro è diventata densa, aggiungetevi le cipolle e il rosmarino, due cucchiaini di parmigiano, sale e pepe.

Mescolate e stendete questa preparazione sulla base di pasta.

Disponetevi sopra alternativamente le fette di mozzarella e il prosciutto.

Decorate con i filetti di acciughe arrotolati e versate sulla pizza un filo di olio.

Mettete la pizza nel forno e fate cuocere per circa trenta minuti.