

# PIZZA MARINARA 1

Ingredienti per 4 persone:

- pasta per pizze (v. ricetta),
- 400 g di pomodori pelati,
- 3 acciughe sotto sale,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 1 cucchiaio di olive nere snocciolate,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe in grani.

Spianate la pasta in un teglia unta, ungetela con olio e stendetevi sopra i pomodori spezzettati, privati dei semi, salati e fatti sgocciolare.

Quindi private le acciughe del sale e della lisca, spezzettatele e distribuitele qua e là con i capperi e le olive.

Condite la pizza con sale ed un filo d'olio e passatela in forno caldo per 20 minuti circa.

Prima di servire la preparazione insaporitela con pepe appena macinate.