PIZZA NAPOLETANA 1

Ingredienti per 4 persone:

- pasta per pizza,
- 350 g di pomodori pelati,
- 1 pizzico di origano,
- 3 filetti d'acciughe sott'olio,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- 3 foglie di basilico,
- 1 cucchiaio di capperi,
- sale.

Spezzettate i pomodori e metteteli in una ciotola con l'origano, il sale, l'olio, i capperi, le foglie di basilico ed i filetti d'acciughe divisi in pezzettini.
Stendete la pasta in una teglia ben unta cercando di formare un bordino affinché il condimento non fuoriesca e adagiatevi sopra il composto preparato.
Passate in forno preriscaldato a 220 °C per circa 30 minuti o finché la pasta non sarà dorata e croccante.