

PIZZA NAPOLETANA ALLE OLIVE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 dose di pasta base per pizza (v. ricetta),
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 400 g di polpa di pomodoro a pezzetti,
- 200 g di mozzarella,
- 3 pomodori perini,
- 50 g di filetti d'acciughe sott'olio,
- 12 olive nere,
- origano fresco,
- farina.

Accendete il forno a 220 gradi.

Spennellate con olio una teglia da 25 cm di diametro.

Sulla spianatoia infarinata stendete la pasta e foderatene la teglia.

Premete bene la pasta lungo i bordi e rialzatela leggermente formando un piccolo incavo.

Punzecchiate la base con i rebbi della forchetta e spennellatela con olio.

Distribuitevi sopra la polpa di pomodoro e coprite con fette di mozzarella e di pomodoro.

Appoggiate qua e là pezzetti di acciuga e olive nere.

Bagnate con due cucchiaini di olio.

Cospargete su tutto abbondante origano e cuocete per quindici o venti minuti.