

PIZZA POVERA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina di frumento integrale tipo 1 o tipo 2,
- 25 g di lievito di birra fresco,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 500 g di polpa di pomodoro,
- sale,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1 rametto di salvia,
- origano,
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale,
- 100 g di formaggio groviera.

Cominciate anzitutto con il preparare, come al solito, la pasta per la pizza.

Quando è lievitata stendetela su una spianatoia e quindi trasferitela sulla placca del forno o in una teglia larga e bassa unta d'olio, versatevi sopra la polpa di pomodoro schiacciata e salate leggermente.

Lasciatela poi riposare per una ventina di minuti prima di metterla in forno caldo e poi cuocetela per 20 minuti.

Quindi toglietela dal forno, aggiungetevi un trito preparato con il rosmarino, la salvia, l'origano e i capperi, spolverate di formaggio grattugiato, irrorate con un poco d'olio e lasciate in forno nuovamente per una decina di minuti circa.