

PANE, PIZZE E FOCACCE

Pizza alla parigina

Origine: Francia, Francia (Parigi)

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

COTTURA

30 min

Ingredienti per 4 persone

Pasta da pane 400 g

PER LA GUARNIZIONE

Pomodori pelati 200 g

Concentrato di pomodoro 2 cucchiaini

Prosciutto cotto affettato 80 g

Formaggio emmenthal 80 g

Peperone rosso al naturale in scatola 1

Filetti d'acciughe sott'olio 40 g

Olive nere snocciolate 6

Origano 1 cucchiaino

Timo 1 cucchiaino

Olio d'oliva 1 cucchiaio

Sale

Pepe

Preparazione

- 1 Oliate una piastra. Spianate la pasta in un cerchio di 5-7 mm di spessore e posatela sulla piastra. Sollevate i bordi della pasta per creare un cordone più spesso.
- 2 Sgocciolate i pomodori e schiacciateli grossolanamente. Aggiungete i due cucchiaini di concentrato di pomodoro, salate, pepate e mescolate bene. Tagliate il prosciutto a listarelle di 5 cm di larghezza.
- 3 Tagliate il formaggio a fettine sottili. Sgocciolate il peperone, asciugatelo con carta assorbente e tagliatelo a listarelle fini. Sgocciolate i filetti di acciughe e tagliateli in due nel senso della lunghezza.
- 4 Coprite la pasta con la salsa di pomodoro, disponetevi sopra il prosciutto e coprite con le fettine di formaggio.

- 5 Disponete sul formaggio le listarelle di peperone e le acciughe formando delle losanghe e decorate con le olive nere.
- 6 Cospargete di origano e di timo, irrorate con olio di oliva e lasciate riposare in un luogo fresco per venti minuti. Scaldate il forno a 230 gradi (termostato 7).
- 7 Infornate la pizza e lasciatela cuocere per quindici o venti minuti (O di più se necessario). Servite immediatamente. Se preferite, potete sostituire l'emmenthal con la mozzarella.