

PANE, PIZZE E FOCACCE

Pizza napoletana alle olive

Tradizione: Provincia di Napoli, Campania

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Pasta base per pizza (v. ricetta)	1 dose
Olio d'oliva	4 cucchiari
Polpa di pomodoro a pezzetti	400 g
Mozzarella	200 g
Pomodori perini	3
Filetti d'acciughe sott'olio	50 g
Olive nere	12
Origano fresco	

PER LA SPIANATOIA

Farina

Preparazione

- 1 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.
- 2 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.
- 3 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 cucchiari di olio.
- 4 Cospargete su tutto abbondante origano e cuocete per quindici o venti minuti.