



Pizza napoletana con acciughe e capperi



1 TEGLIA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

5 MIN



TEMPO DI COTTURA

15 MIN



CALORIE

520K

NOTE

10 MINUTI DI AMMOLLO

INGREDIENTI

1 confezione da 385 g di Pasta pronta per pizza (rettangolare)

PER IL CONDIMENTO

20 g di Capperi sotto sale

8 filetti di Acciughe sott'olio

200 g di Mozzarella

360 g di Passata di pomodoro

Origano secco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Sciacquate i capperi e lasciateli ammollo in acqua fredda per 15 minuti in modo da dissalarli; quindi scolateli, sciacquateli ancora e strizzateli.
- Srotolate la pasta per pizza nella teglia leggermente infarinata e distribuitevi sopra la polpa di pomodoro, un pizzico di sale e un filo d'olio; poi infornate in forno già caldo a 220°C (funzione statica), per 8 minuti circa.

- Intanto tagliate la mozzarella a dadini e mettetela da parte.
- Sfornate la pizza, completate con la mozzarella preparata, i capperi, le acciughe spezzettate e l'origano e infornate nuovamente per circa 7 minuti. Servite immediatamente.

Lia Pisano

I consigli di Lia

- Al posto dei capperi salati, potete usare quelli sott'aceto: sciacquateli sotto l'acqua corrente per pochi secondi, poi strizzateli.