

Pizza Alla Napoletana

Stendete la pasta lievitata in una teglia appena unta d'olio oppure foderata con carta da forno. Distribuite sulla superficie la polpa di pomodoro a pezzetti e condite con un giro d'olio versato a filo. Cuocete per circa 18 minuti in forno preriscaldato a 220 gradi. Poi aggiungete la mozzarella tagliata a fettine, il sale, l'origano, le acciughe, un filo d'olio se occorre. Cuocete per altri 7-8 minuti finché diventa croccante

Ingredienti

400 G Pasta Di Pane
1 Mozzarella
6 Pomodori Pelati
Olio D'oliva
Origano
Acciughe
Sale

Note

Luogo: Campania. Luogo: Napoli.