

Pizza Elisa

Sbollentate i pomodori, sciacquateli sotto l'acqua fredda e sbucciateli; tagliateli in quattro, togliete i semi e il liquido, tritate la polpa. Fate scaldare quattro cucchiaini di olio in una padella, aggiungetevi la polpa di pomodoro, salate, pepate e fate cuocere per venticinque minuti a fuoco lento, schiacciando i pomodori con la forchetta o il cucchiaino di legno. Nel frattempo mondate e tritate le cipolle. Sfogliate il rosmarino. Fate fondere il burro in una padella e fatevi rosolare cipolla e rosmarino finché le cipolle non sono leggermente dorate. Togliete dal fuoco e mettete da parte. Preparate cinque o sei fette sottili di mozzarella. Tagliate le fette di prosciutto a metà nel senso della lunghezza. Sgocciolate i filetti di acciughe, tagliateli in due nel senso della lunghezza e arrotolateli attorno alle olive. Fate scaldare il forno a 2000 (termostato 6). Spennellate con olio la base per pizza e cospargetela con un cucchiaino di parmigiano grattugiato. Quando la salsa di pomodoro è diventata densa, aggiungetevi le cipolle e il rosmarino, due cucchiaini di parmigiano, sale e pepe. Mescolate e stendete questa preparazione sulla base di pasta. Disponetevi sopra alternativamente le fette di mozzarella e il prosciutto. Decorate con i filetti di acciughe arrotolati e versate sulla pizza un filo di olio. Mettete la pizza nel forno e fate cuocere per circa trenta minuti.

Ingredienti

1 Base Per Pizza Di 22 Cm Di Diametro
4 Pomodori
2 Cipolle
1 Rametto Rosmarino
175 G Mozzarella
3 Cucchiaini Formaggio Parmigiano Grattugiato
4 Fette Sottili Prosciutto Crudo Di Parma
8 Filetti D'acciughe Sott'olio
8 Olive Nere Snocciolate
2 Cucchiaini Passato Di Pomodoro
40 G Burro
Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 15 minuti. Cottura: 60 minuti.