

Categoria: Portate - Pizze, Focacce e Torte Salate



## Informazioni Generali

<b>Preparazione:</b> 30 min	<b>Cottura:</b> 15 per pizza min	<b>Dosi per:</b> 4 persone
<b>Costo:</b> Basso	<b>Difficoltà:</b> Media	

Nota Aggiuntiva: + il tempo di preparazione e lievitazione della pasta

La **pizza romana** è una delle tante varianti della **pizza napoletana verace** che in realtà, comprende solamente due tipi di pizze tradizionali : la **margherita** e la **marinara** . La pizza romana è una delle preparazioni partenopee più semplici e gustose dopo la pizza margherita: i suoi ingredienti sono **mozzarella, pomodoro, origano, acciughe e olio extravergine di oliva**.

Quella che a Napoli e dintorni viene chiamata pizza romana, in altre zone d'Italia, può venire chiamata invece **pizza**  **Napoli**  **onapoletana**, e contiene gli stessi ingredienti, con, a volte,  aggiunta di capperi.



## Ingredienti

<a href="#">» Acciughe (alici)</a> sott'olio 16 filetti	<a href="#">» Pomodori</a> passata densa 700 ml
<a href="#">» Mozzarella</a> di bufala o fiodilatte 600 gr	<a href="#">» Sale</a> q.b.
<a href="#">» Olio</a> extravergine di oliva q.b.	<a href="#">» Pasta per la pizza</a> vedi ricetta
<a href="#">» Origano</a> essiccato 2 cucchiaini rasi	

## Preparazione



Preparate  l'impasto per le 4 pizze seguendo la nostra ricetta ( [clicca qui](#) ).



Ponete la passata di pomodoro in una ciotola e conditela con 4 cucchiari di olio,  origano e poco sale ( le acciughe rendono già molto saporita la pizza).

Quando  impasto sarà lievitato dividetelo in 4 parti; prendetene una parte e stendetela fino a formare un cerchio del diametro di circa 30 cm che adagerete nella teglia (leggermente unta) e cospargerete generosamente con la passata di pomodoro, con un po' di olio e.v.o. , i filetti di acciughe, la mozzarella tritata grossolanamente; infornate in forno già caldo per circa 15 minuti a 250°.



Non appena estrarrete la pizza alla romana dal forno, servitela immediatamente.

### Consiglio

---

Se per questa ricetta userete la **mozzarella di bufala** , ricordatevi di strizzarla bene prima di porla sulla pizza da infornare; la mozzarella di bufala infatti, con il calore del forno, rilascia una discreta quantità di acqua che potrebbe compromettere la buona riuscita della cottura della pizza, annacquandola eccessivamente.