

Pizza alla napoletana

Categoria: Portate - Pizze, Focacce e Torte Salate



Informazioni Generali



Preparazione:
25 min



Cottura:
15 a teglia
min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Basso



Difficoltà:
Media

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

La pizza cosiddetta **alla napoletana** è stata realizzata **senza l'aggiunta di mozzarella** ma è molto saporita per la presenza di **acciughe e capperi**, che vengono cosparsi su di un letto di pomodoro passato condito con olio extravergine di oliva, poco sale e origano.

Se però siete **amanti della mozzarella** e volete rendere la pizza alla napoletana ancora più ricca, potete aggiungerla, tritata o a fettine, utilizzando quella di bufala o il fiordilatte, nella quantità di 150 gr a pizza.



Ingredienti

» Acciughe (alici)

sott'olio 16 filetti



» Pomodori

passata densa 800 ml



» Capperi

sotto sale 24



» Sale

q.b.



» Olio

extravergine di oliva q.b.



» Pasta per la pizza

vedi ricetta



» Origano

essiccato due 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 cucchiaini di olio, origano e poco sale (le acciughe e i capperi renderanno già molto saporita la pizza).

Quando l'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, l'olio di oliva, i filetti di acciughe spezzettati (4 per pizza), i capperi (almeno 6 per pizza) precedentemente dissalati sotto acqua corrente e ben strizzati (5 per pizza); infornate in forno già caldo per circa 15 minuti a 250°.





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

Consiglio

Fate molta attenzione a **non esagerare con il sale** , in quanto nella pizza alla napoletana ci sono già le acciughe e i capperi a rendere molto saporita la preparazione.