

Pizza marinara

La **pizza marinara** è una delle più classiche pizze napoletane, condita solo con pomodoro pelato spezzettato, aglio, origano e olio extravergine di oliva. La ricetta indicata è adatta alla preparazione nel forno domestico, che non raggiunge le elevate temperature dei forni a legna. Se avete la fortuna di possederne uno e volete cimentarvi nella ricetta DOC, potete [cliccare qui per seguire il relativo disciplinare](#).

La **pizza marinara** è ottima appena preparata, ma se avanza si conserva ottimamente in frigorifero per un paio di giorni. Riscaldarla nel forno prima di gustarla. Si può anche congelare, già cotta, e scaldare direttamente nel forno quando la si vuole mangiare.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **720Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 500 g di [Pasta per la pizza](#) (pasta base)
- [Olio extravergine di oliva](#)
- 300 g di [pomodori](#) in pezzi
- [Sale](#) fino
- [Zucchero](#)
- [Timo](#)
- [Origano](#)
- [Maggiorana](#)

PREPARAZIONE

- Preparare la pasta della pizza secondo la [nostra ricetta di base](#).
- Terminata la lievitazione, preriscaldare il forno a 250° C accendendo le resistenze sia sopra, sia sotto.
- Dividere la pasta della pizza in porzioni e stenderle con i polpastrelli direttamente dentro le teglie, lasciando il bordo un po' più spesso. Una porzione è in grado di foderare una teglia tonda del diametro di 28 cm.
- Cospargere con il pomodoro con un movimento a spirale, lasciando un centimetro abbonante di bordo.
- Unire l'origano, l'aglio spellato e tritato e un filo d'olio.
- Infornare per 15 minuti, coprendo per i primi 12 minuti con un'altra teglia rovesciata o carta stagnola.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Attenzione! Il tempo di preparazione indicato non tiene conto di quello necessario per la preparazione della pasta (3 ore e mezza). Il tempo totale è di 4 ore.

