

Pizzette alici e olive nere

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **750Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 500 g di Pasta per la pizza (pasta base)
- 10 olive nere
- 10 filetti di alice sott'olio
- Olio extravergine di oliva
- 100 g di passata di pomodoro
- Origano
- Maggiorana

PREPARAZIONE

- Preparare la pasta della pizza secondo la ricetta di base.
- Snocciolare le olive nere e tagliarle a metà.
- Scolare i filetti di alici, tamponarli con carta da cucina e tagliarli a piccoli pezzetti.
- Terminata la lievitazione, preriscaldare il forno a 250° C accendendo le resistenze sia sopra, sia sotto.
- Prelevare piccole porzioni di pizza e con i polpastrelli formare delle pizzette di circa 3-4 millimetri di spessore, di 5-10 centimetri di diametro, lasciando il bordo leggermente più spesso.
- Posare le pizzette su una teglia da forno leggermente unta, cospargere con il pomodoro, versare un filo d'olio ed una manciata di origano e maggiorana. Mettere su ogni pizzetta un pezzettino di alice e mezza oliva nera.
- 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

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 e mezza.