

«La pizza»

CAMPANIA

In collaborazione con

LA CUCINA
ITALIANA



Ingredienti:

400 g di pasta da pane
filetti di pomodoro
farina bianca
aglio
origano
basilico fresco
olio extravergine d'oliva



Come Fare:

Porre la pasta da pane sulla spianatoia infarinata; aiutandosi con le mani dare alla pasta una forma rotonda del diametro di un piatto.

Condirla con qualche filetto di pomodoro e un cucchiaino di origano; tagliuzzare 2 foglie di basilico, tritare 1/2 spicchio e aggiungerli al condimento.

Disporre gli ingredienti in modo da lasciare libero un bordo di pasta di circa 2 centimetri.

Cospargere la pizza di olio; portare la temperatura del forno a 200 gradi e cuocerla per mezz'ora circa.