



Pizza al peperoncino

[Del 31/07/2004 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pizze](#)]

Ingredienti: impasto base per pizza, olio extravergine d'oliva, salame piccante, polvere di peperoncino, pomodori pelati, sale - provolone.

Tritare i pomodori, tagliare a cubetti il provolone e a fettine il salame; infarinare molto leggermente la teglia da forno e adagiarvi sopra la pasta; distribuire sopra il pomodori, sale, le fettine di salame, i cubetti di provolone, pochissima polvere di peperoncino nei punti non occupati dal salame (non esagerare), aggiungere un filo d'olio extravergine d'oliva, salare, ed infornare a 350 gradi o in ogni caso alla massima temperatura possibile per il vostro forno (minimo 280); già dopo qualche minuto controllare la pizza sollevandola con una paletta per vedere se sotto è cotta; più è alta la temperatura e più spesso dovrete controllarla.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]