



Pizza alla marinara

[Del 05/06/2004 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pizze](#)]

Ingredienti: impasto base, pomodori pelati passati, 300 gr di cozze e vongole, aglio, peperoncino, prezzemolo, olio d'oliva, sale.

Stendere la pasta in forma rettangolare o tonda e dello spessore desiderato; infarinare molto leggermente la teglia da forno e adagiarvi sopra la pasta; in due padelle fare aprire le cozze e le vongole in aglio ed olio e far cuocere nel loro brodo; eliminare quelle che non si sono aperte, filtrare i liquidi delle due padelle; mescolare i liquidi con i molluschi, con polvere di peperoncino, con i pomodori passati, sale, prezzemolo tritato e condire la pizza; 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](#)]