

Pizza alle acciughe

[Del 15/08/2007 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pizze](#)]

Ingredienti: per 8 - 10 persone: 200 g di farina, 50 g di burro, 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 15 g di lievito di birra, sale; per il condimento: 2 cipolle, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 20 cl di passato di pomodoro, origano, sale, pepe, 125 g di filetti di acciuga sottolio, 20 olive verdi farcite ai peperoni, 100 g di parmigiano grattugiato.

Impastate la farina, il burro a pezzetti, il lievito, l'olio e una presa di sale. Amalgamate rapidamente gli ingredienti, unendo l'acqua necessaria per ottenere una pasta consistente ed elastica. Infarinatela e lasciatela riposare circa mezz'ora in frigorifero, avvolta in pellicola per alimenti. Sbucciate e tritate le cipolle. Scaldate in una casseruola 2 cucchiaini di olio, versate il trito e lasciatelo dorare per circa 5 minuti, mescolando spesso. Unite il passato di pomodoro, 1 cucchiaino di acqua, una bella presa di origano, sale e pepe e fate ritirare il sughetto per una decina di minuti a fuoco medio. Spegnete e lasciate intiepidire. Infarinate il piano di lavoro e stendete l'impasto con il matterello a uno spessore che deve essere il più sottile possibile. Foderate con la pasta una teglia rettangolare (20 x 30 cm) che avrete imburrato ed infarinato. Coprite la pasta con la salsa di pomodoro preparata e guarnite con le acciughe e le olive farcite. Spolverate con il parmigiano grattugiato e, infine, versate a filo 2 cucchiaini di olio. Mettete la pizza in forno preriscaldato a 210°, fate cuocere per 15 minuti, quindi abbassate la temperatura a 150° e fate proseguire la cottura per altri venti minuti.

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