

## *Pizza Alla Napoletana* (Campania)

### **Ingredienti**

400 gr di pasta per pizze, cinque o sei pomodori San Marzano, origano secco, qualche foglia di basilico, due spicchi d'aglio, olio extravergine d'oliva, sale

### **Preparazione**

Prendere la pasta (acquistata già pronta) metterla sulla spianatoia, dividerla in due parti e ricavare da ognuna un disco abbastanza sottile, un poco più spesso ai bordi. Pelare i pomodori, privarli dei semi, tagliarli a pezzi e distribuirli sui dischi, cospargere di abbondante origano, sistemare le foglie di basilico spezzettate e l'aglio tritato. Irrorare d'olio e passare sul piano del forno, a calore massimo (240°), per circa 15 minuti. Esistono molte varianti, come la "margherita" che è analoga con l'aggiunta di mozzarella tagliata a dadini. Moltissime le altre versioni con più ingredienti: acciughe, funghi, olive, uova sode, prosciutto ecc.