



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Pizza di Napoli

Napoli Pizzası



Lievito fresco
1 cucchiaino di zucchero
1,5 bicchieri d'acqua
3 cucchiari olio di girasole
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per il sugo;
4 bicchieri di pomodoro grattugiato
1 cucchiaino salsa di pomodoro
3 cucchiari olio d'oliva
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
Per la sopra;
5 bicchieri formaggio grattugiato di mozzarella
7-8 foglie di basilico
2 cucchiari olio d'oliva

- # In una ciotola profonda si mettono la tua fresca le Vito e zucchero si sciolgono alla sua frase aggiungono olio sale e la farina finché per avere un pasto omogeneo.
- # Poi si coperta impasto preparato e si lascia riposare circa per un'oretta.
- # In questo momento se prepara il sugo nella pentola si mettono pomodori salsa olio d'oliva sale e zucchero si miscelano sul fuoco medio finché diventa sugo omogenea.
- # Impasto riposato si condivide 4 pezzi uguali ogni pezzo si apre con il rullo dimensione del piattino.
- # Alla sopra si mette prima il sugo poi si mette il formaggio di mozzarella dopo mettono le foglie di basilico.
- # Ultimamente hai fianchi se mette da l'olio di oliva.
- # Le pizze preparate se mettono nel vassoio lato poi si inseriscono nel forno riscaldato a 220 gradi se cucinano finché cambiano il colore.
- # Servirsi in caldo.

Nota: in Italia si accetta la pizza di Napoli come radice di pizza. Se non esiste il formaggio di mozzarella si può usare anche il formaggio bianco.