



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

Pizza di Napoli

Napoli Pizzasi



Lievito fresco
1 cucchiaino di zucchero
1,5 bicchieri d'acqua
3 cucchiaini 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 cucchiaini 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 cucchiaini 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 divide 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.