

Ingredienti NAPOLETANA

- 500 gr. di Pasta Per Pizze
- 300 gr. di Pomodori PELATI
- 1 Mozzarella
- Alcuni di Carciofini Sott olio
- Alcuni di Funghetti Sott olio
- Alcune di Olive Nere
- 100 gr. di Prosciutto Cotto
- Sale
- Pepe

Preparazione

Le quantità sono da intendersi per 4 persone.

Stendete la pasta in una teglia unta, conditela con la polpa spezzettata e sgocciolata del pomodoro. Distribuite poi sulla pasta la mozzarella tagliata a dadini, delle striscioline di prosciutto, i carciofini, i funghetti e le olive tagliate a metà. Aggiungete un pizzico di sale e innaffiate il tutto con abbondante olio. Infornate la pizza in forno caldissimo (250 gradi) per 20-25 minuti.

Bocconcini

Preparate l'impasto con 500 g di farina, una bustina di lievito secco attivo, sale, olio e un bicchier d'acqua. Impastate per 20' e fate lievitare 1 ora: spianate l'impasto (spessore: 1,5-2 cm). Scottate la carota (5'); fate a pezzettini gli altri ingredienti. Con uno stampo rotondo ritagliate dei dischetti di pasta del diametro di ca. 4 cm. Copriteli con un cucchiaino di easy pizza, bucherellateli e decorateli. Via via che sono pronti insaporiteli con poco sale e distribuiteli su di un ampio foglio di carta da forno cosparsi di origano (preferibilmente fresco: ma va bene anche secco). Depositateli su di una griglia e introduceteli nel forno a 200 'C: fate cuocere per 20'. Anche questi bocconcini sono squisiti caldi, ma si gustano anche freschi. Impasto: Classico. Rivestimento Polpa di pomodoro (easy pizza), 250 g Mozzarella di bufala, 250 g Wurstel mignon, 100g Un uovo sodo sgusciato 2 filetti di peperono multicolori Una carota Capperi e cetriolini sott'aceto Olive verdi e nere prive del nocciolo Origano

Panzerotti Mergellina

Preparate l'impasto e lasciatelo lievitare 1 h. Pulite i pomodori. Fate scaldare 3-4 cucchiaini d'olio in padella e fatevi insaporire i pomodori tagliati a pezzetti con un pizzico di sale. Stendete la pasta assai sottile e con uno stampo rotondo ricavatene 8-10 dischetti. Su ciascuno di essi depositate un poco di easy pizza, della mozzarella a cubetti, 2-3 capperi, un pizzico d'origano e (se gradito) un filetto d'acciuga. Chiudete i panzerotti premendo bene i bordi inumiditi. Friggeteli a calore non troppo elevato in abbondante olio, curando che siano uniformemente dorati. Scolateli su della carta da cucina e serviteli spalmati di easy pizza e conditi con un filo d'olio crudo. Impasto: Classico, Rivestimento: 4-5 pomodori maturi Polpa di pomodoro (easy pizza), 200g Mozzarella di bufala, 300g 4 o 5 acciughe (facoltative) Capperi sott'aceto Origano fresco o secco Prezzemolo Olio di'oliva Olio da frittura