

# Pizza rossa alle olive

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- 750Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 500 g di Pasta per la pizza (pasta base)
- Olio extravergine di oliva
- 300 g di pomodori in pezzi
- Sale fino
- Zucchero
- Timo
- Origano
- Maggiorana
- Patè di olive nere
- 2 spicchi di aglio
- 8 olive nere

## PREPARAZIONE

- Preparare la pasta della pizza secondo la ricetta di base.
- Terminata la lievitazione, preriscaldare il forno a 250° C accendendo le resistenze sia sopra, sia sotto.
- Condire il pomodoro con un filo di olio, un pizzico di sale, uno di zucchero, timo, origano e maggiorana, il patè di olive. Mescolare accuratamente.
- Dividere la pasta della pizza in porzioni e stenderle con i polpastrelli direttamente dentro le teglie, lasciando il bordo un po' più spesso. Una porzione è in grado di foderare una teglia tonda del diametro di 28 cm.
- Cospargere con il pomodoro, quindi unire un filo d'olio e le olive snocciolate e tagliate a metà.
- Infornare per 15 minuti, coprendo per i primi 12 minuti con un'altra teglia rovesciata o carta stagnola.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Con una porzione di pasta è possibile foderare una teglia tonda da 28 cm di diametro. Utilizzando due porzioni è possibile foderare una teglia rettangolare di 30x40 cm.

La cottura di due pizze contemporaneamente o di una pizza rettangolare richiede un tempo di cottura un po' più lungo.

Il tempo di preparazione indicato non tiene conto di quello necessario per la preparazione della pasta (3 ore e mezza). Il tempo totale è di 4 ore e mezza.

