Antipasti tradizionali

PIZZA POMODORO, CIPOLLA E PEPERONI

Ingredienti

300 g FARINA PER PIZZA
.....
10 g DI LIEVITO
.....
30 g OLIO EVO
.....
1 CUCCHIAINO DI ZUCCHERO
.....
ACQUA E SALE q.b.
.....
PASSATA DI POMODORO
.....
1 MOZZARELLA
.....
1 CIPOLLA CO.P.A.P.
.....
PEPERONE VERDE E ROSSO

Procedimento

- Preparate l'impasto della pizza unendo farina, lievito, olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino da tè di zucchero, acqua e sale;
- Fate riposare l'impasto per almeno 3 ore;
- Stendete la pasta della pizza nell'apposita teglia e fate riposare per un'altra mezzoretta.
- Tagliate a spicchi la CIPOLLA CO.P.A.P. e a pezzettini i peperoni verdi e rossi.
- Farcite con pomodoro, mozzarella, CIPOLLA CO.P.A.P. e peperoni e infornate a 180° per 25 minuti circa.
- Sfornate, tagliate a fette e servite.