



**Ricetta N. RE002052 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 26 Apr 2018 alle ore 12:17**

**da SILVIO ZIGARELLI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Marinara con croccante di alici

Un grande classico della tradizione, la marinara si presta a una speciale reinterpretazione, arricchendosi della brillante nota cromatica del pomodorino giallo e del gusto deciso del croccante di alici.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### Ingredienti per 4 persone

4 panetti di impasto per pizza napoletana

Per il croccante di alici:

300 g di pane

150 g di alici dissalate

Per il topping:

400 g di passata di pomodoro

25-30 pomodorini gialli

origano q.b.

aglio dell'avversano

basilico

olio evo q.b.

n. 4 alici dissalate

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Il croccante di alici: bagnare la mollica di pane e strizzarla con cura. Disporla in una ciotola capiente, aggiungere le alici dissalate e amalgamare il tutto con le mani, fino a ottenere un impasto omogeneo. Trasferite quest'ultimo in freezer e lasciarlo riposare per 5-6 ore.

Trascorso questo tempo, estrarre l'impasto dal freezer e, con l'aiuto di una grattugia, ricavare una granella piuttosto fine. Distribuirlo su una teglia foderata con carta da forno e lasciarla asciugare per circa 4 ore a una temperatura di 40 °C.

Preparazione delle pizze: con l'aiuto di pochissima farina, stendete i panetti d'impasto con le dita, ricavando quattro dischi di pasta.

Distribuire su ognuno un mestolo abbondante di passata di pomodoro, aiutandovi con il dorso di un cucchiaio. Disporre su ciascuna pizza 5-6 pomodorini gialli tagliati a metà, l'aglio tagliato a pezzetti e una generosa spolverata di origano. Profumare il tutto con il basilico fresco e irrorare con un giro di olio evo.

Lasciare cuocere in forno a legna per circa 60 secondi. All'uscita completare ciascuna pizza con il croccante di alici e sistemare al centro un'alice dissalata.