

PIZZA ALICI E TARTUFO PIZZA CAPONATA E MANDORLE

IT

1. Togliere dalla confezione 2 cucchiaini (circa 20 g) di **mix pizza** e metterli da parte in una ciotolina.
2. Versare in una ciotola la restante parte del mix pizza. Poi, aggiungere 170 ml di acqua a temperatura ambiente e metà bottiglietta di **olio extra vergine di oliva**.
3. Con una mano, miscelare l'impasto con movimenti circolari fino ad ottenere la giusta consistenza.
4. A questo punto, lavorare l'impasto con le mani su un piano di lavoro, finché non diventa liscio ed omogeneo. All'occorrenza, utilizzare la farina messa da parte, spolverandola sull'impasto qualora esso risultasse troppo appiccicoso.
5. Lasciar riposare per 10 minuti l'impasto sul piano di lavoro e coprirlo con la ciotola.
6. Tagliare in due parti uguali l'impasto e creare due palline.
7. Mettere la restante dose di olio extra vergine di oliva nelle due teglie e ungerle bene (fondo e bordi).
8. Mettere al centro le due palline di pasta, coprirle con la pellicola e lasciarle riposare per altri 10 minuti sul piano di lavoro.
9. In una ciotola mettere 1 bottiglietta di olio extra vergine di oliva, in un'altra sciogliere 1 bustina di **sale fino** in 20 ml di acqua agitando con una frusta. Aggiungere poi quest'ultima miscela alla ciotola con olio, versando a filo e mischiare con la frusta fino ad ottenere una salamoia emulsionata.
10. Trascorsi 10 minuti, schiacciare bene con i polpastrelli l'impasto fino a coprire l'intera superficie della teglia e spennellarlo con la salamoia.
11. Coprire con la pellicola le teglie e lasciare riposare l'impasto sul piano di lavoro per un'ora e un quarto.
12. Scaldare il forno a 210°C (se ventilato) o 230°C (se statico).
13. Nel mentre stendere la **salsa di pomodoro** su uno dei due impasti.

14. Quando il forno raggiunge la temperatura desiderata, inserire gli impasti. Lasciare l'impasto con il pomodoro per 13 minuti, cuocere l'altro per 11 minuti.

15. Mentre le pizze cuociono, tagliare i **pomodori ciliegini secchi** alla julienne e metterli da parte. Poi, far saltare la **caponata** in una padella per 1 minuto, tenendo da parte l'olio all'interno del vasetto.

16. Sfnare la pizza senza pomodoro e tagliarla in 6 spicchi.

17. Su ogni fetta, mettere un cucchiaino di **salsa al pomodoro e tartufo** e aggiungere i pomodorini secchi messi precedentemente da parte.

18. Aggiungere i **fletti di acciughe del Mar Adriatico in olio extra vergine di oliva biologico** sugli spicchi e irrorare con l'olio biologico delle stesse, poi tagliare il bordo della teglia e impiattare.

19. Sfnare la pizza con il pomodoro e tagliarla in 6 fette. Poi, rimetterla nella teglia e aggiungere la caponata e le **mandorle**. Infine, reinserire in forno per 2 minuti.

20. Trascorsi i 2 minuti, sfnare la pizza e irrorarla con l'olio della caponata. Aggiungere, poi, l'**origano**.

21. Togliere la pizza dalla teglia (per comodità si consiglia di tagliare il bordo della teglia con una forbice) quindi impiattare e degustare.