

Pizza con baccalà

(ricetta napoletana)



PIZZA BIANCA

- < Baccalà ammollato 500 gr
- < pecorino grattugiato
- < 2 spicchi aglio (tagliato sottile)
- < 1 mozzarella
- < 2 patate (tagliate sottili)
- < parmigiano a grattine
- < olio, sale, pepe



PIZZA ROSSA
(a cassuola)

- < Baccalà ammollato 500 gr
- < pomodori a pezzettoni 2 confezioni
- < 15 olive nere
- < 10 capperi
- < 1 spicchio aglio (tagliato sottile)
- < olio, sale e pepe

Preparazione

Togliere le spine e la pelle del baccalà, indi tagliarlo a dadini.

Stendere su una teglia la pasta per pizza ,aggiungere gli ingredienti secondo l'ordine sopra riportato, quindi far cucinare al forno a fuoco alto (220 gradi) per circa 20-30 min.