

# La pizza Marinara

## Ingredienti: (per sei persone)

Ci vogliono 250 grammi di gamberi crudi  
Ci vogliono 250g di frutti di mare misti  
Ci vuole un cucchiaio di olio di oliva  
Ci vuole una cipolla bianca  
Ci vogliono quattro spicchi di aglio  
Ci vogliono 425g di pomodori  
Ci vogliono 80 millilitri di vino bianco.  
Ci vuole un fondo di pasta da pizza di 30cm di diametro  
Ci vogliono 70 grammi di concentrato di pomodoro  
Ci vogliono 2 cucchiaini di origano essiccato

## Materiale

Ci vuole una padella  
Ci vuole una schiumarola  
Ci vuole una teglia



## Preparazione:

Sgusciate i gamberi e togliete la vena dorsale. Sciacquate i frutti di mare con acqua fredda e scolateli. Riscaldete il forno a 180°C. Tritate insieme la cipolla e uno spicchio d'aglio e fateli soffriggere, mescolate bene. Aggiungete i pomodori con il loro succo e il vino. Lasciate cuocere dieci minuti, la salsa deve essere densa. Schiacciate i pomodori con un cucchiaio durante la cottura. Aggiungete i gamberi e i frutti di mare. Lasciate cuocere a fuoco moderato durante 2 minuti fino a quando i frutti di mare si colorano. Toglieteli con una schiumarola e lasciate cuocere la salsa finché sia molto spessa.

Stendete la pasta da pizza su una teglia leggermente unta con olio d'oliva. Mescolate gli altri spicchi di aglio tritati, il concentrato di pomodoro e l'origano. Mettete questo misto sulla pasta, poi ornatela di frutti di mare e di gamberi. Coprite infine con la salsa di cottura dei frutti di mare. Fate cuocere la pizza 20 minuti al forno, poi servite.

Consigli: Potete aggiungere dei capperi, ma neanche per sogno del formaggio !

