

Sauce tomate pour pizza

écrit par Pariseyn | 28 septembre 2017



Tout comme la pâte, la sauce tomate pour la vraie pizza napolitaine doit contenir des ingrédients approuvés par [l'Associazione Verace Pizza Napoletana](#). Ainsi, pour faire une sauce à base de tomates fraîches, il nous faut des tomates « S.Marzano dell'Agro Sarnese-nocerino D.O.P », ou “Pomodorini di Corbara (Corbarino)”, ou encore “Pomodorino del piennolo del Vesuvio D.O.P.” Aucune autre tomate fraîche n'est acceptable. Pour une sauce à partir de conserve, seule est autorisée la “pomodoro lungo tipo Roma”, ou plus simplement la tomate Roma.

Recette pour 400 g de sauce :

1 boîte de 400 g de pulpe de tomate Roma

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 gousses d'ail écrasées

2 cuillères à café d'origan séché

1 cuillère à café de sel

Mettre tous les ingrédients dans un blender et mixer quelques secondes en procédant par pulse : on ne veut pas une sauce totalement fluide. Gouter et ajuster l'assaisonnement.

Transférer dans une casserole et faire réduire à petit feu pour enlever l'excédent d'eau, environ une dizaine de minutes. En effet, il ne faut pas que la sauce tomate détrempe la pâte à pizza.



Laisser refroidir avant utilisation.

Simplissime et délicieusement authentique.

Si l'on préfère utiliser des tomates fraîches, il faut prévoir 400 g de tomates Roma qu'il suffira de monder (faire une incision en croix au sommet, les plonger 15 secondes dans de l'eau frémissante puis dans de l'eau glacée). Ensuite éplucher et épépiner les tomates et poursuivre la recette comme indiqué plus haut

Note : La quantité de sauce est suffisante pour 4 pizzas assiette de 28-29 cm chacune. Ajuster les quantités en fonction du nombre de pizzas à réaliser. Néanmoins, cette sauce se conserve très bien au congélateur : on en aura ainsi pour une prochaine pizza party.