



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002119 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Set 2018 alle ore 11:51

da MASSIMO PERNA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Cena a Cetara

Corposa con un nota di amaro.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 g di lievito di birra

1 lt di acqua

45 g di sale

1500 kg di farina Caputo 00

Un panetto per pizza da 300 g

100 g di tonno di Cetara sott'olio

100 g fiordilatte

50 g zucchine

n.10 olive di Gaeta

olio evo

basilico

Parmigiano Reggiano.

Prodotti utilizzati

Farina del Mulino Caputo, fiordilatte caseificio Aurora, olio frantoio Moscato, Parmigiano Reggiano.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il disco di pasta farcire con le zucchine fritte tagliate a rondelle, aggiungere i filetti di tonno di Cetara, le olive di Gaeta, una spruzzata di Parmigiano Reggiano, all'uscita dal forno un filo d'olio evo.

Vino consigliato

Birra Napoletana Zavo