



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002116 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Set 2018 alle ore 12:08

da MASSIMO PERNA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Corallo

Dolce, sapida e croccante.

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

Farcitura:

80 g Pomodorino del Piennolo

60 g pesto di basilico

100 g fiordilatte

noci di Sorrento q.b.

basilico q.b.

olio evo q.b.

sale q.b.

Prodotti utilizzati

Farina del Mulino Caputo, olio evo del frantoio Moscato, fior di latte caseificio Aurora.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il disco di pasta, farcire con pomodorini, fiordilatte, pesto di basilico a macchia di leopardo. All'uscita dal forno aggiungere le noci, basilico e l'olio evo.

Vino consigliato

Birra Napoletana Zavo