



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001242

Registrata in data 19 Ago 2017 alle ore 21:25

da VITTORIO MARINELLI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fantasia di terra e mare

Questa ricetta nasce con l'idea di voler abbinare i prodotti partenopei di mare e di terra.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

1.600 kg farina
1 lt acqua
1,5 g lievito
50 g sale
290 g panetto

Farcitura

60 g pomodorini ciliegino
20 g olive nere di Gaeta
80 g mozzarella di bufala
40 g tonno al filetto
15 g olio evo
n. 2 foglie basilico

Strumenti di cottura

Forno a legna.

Preparazione

Stendere l'impasto, aggiungere i pomodorini, le olive nere, poi cuocere il tutto. A metà cottura aggiungere la mozzarella di bufala ed il tonno. A fine cottura aggiungere un filo d'olio evo e basilico.

Vino consigliato

Consiglio di abbinare la pizza ad un buon vino bianco o una birra chiara.